

Breville®

Die-Cast Programmable Espresso Machine

BES830XL





CONTENTS

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 5 | Breville Recommends Safety First | 23 | Programming Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine |
| 7 | Features Of Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine | 25 | The Art of Texturing Milk |
| 9 | Know Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine | 27 | Using The Hot Water Function |
| 11 | Before First Use | 28 | Espresso Making Tips |
| 12 | Assembling Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine | 32 | Care And Cleaning |
| 13 | Operating Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine | 36 | Trouble Shooting Guide |
| 14 | - A MINUTE TO LEARN
"Pressurized" Dual Wall Filters for Beginners
<i>Eliminates the guesswork for fast and easy to make espresso</i> | 39 | Espresso Variations |
| 19 | - PERFECTING YOUR SKILLS
"Non-Pressurized" Single Wall Filters for Aspiring Baristas
<i>Experiment with grind size, grind amount and tamp</i> | 42 | Recipe Inspirations |
| | | 45 | One year limited warranty |

At Breville, we know that espresso lovers will go to great lengths to refine the art of making espresso. They will experiment with flavors and adjust the grind of the beans and the tamp in search for the perfect espresso. The Die-Cast Programmable Espresso Machine caters for all levels of coffee making, from manual control to programmable espresso and from the novice through to the experienced barista.

After extensive research and rigorous testing, this machine boasts key features such as custom set programming, a premium brew process and a quality espresso pressure gauge. Energy saving features, like the auto power down, help to save on electricity consumption, and the selection of premium materials make the BES830XL the best of Breville.

Enjoy!



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use oven mitts.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, press the control button to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Always switch the appliance to 'OFF', and remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST (continued)

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the portafilter is firmly secured when using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Die-Cast Programmable Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord.

Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over.

To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord if you must use one must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

NOTE:
Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

FEATURES OF YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

PROGRAMMABLE FUNCTION

The Die-Cast Programmable Espresso Machine offers a convenient choice between preset shot sizes (1oz or 2oz), manual function (over-rides preset shot size for one time only) or a programmable function that reprograms the preset shot sizes with the user's preferred shot size.



ESPRESSO PRESSURE GAUGE

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favorable extraction pressure, guiding the user to create their ideal espresso. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground espresso in the portafilter. The ideal position of the gauge needle is anywhere within the ESPRESSO RANGE. Refer to the Extraction Guide (page 30) for tips on how to achieve the most favorable extraction.



NOTE:
While the Pressure Gauge is a great guide to the quality of the extraction, the best indicator is the look and taste of the espresso.

HOT WATER WAND

The dedicated hot water wand is ideal for making your favorite hot drinks. For convenient use the wand has a commercial style 360° ball joint.



COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

The swivel-action steam wand, with stainless steel frothing attachment, easily adjusts to the perfect position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.

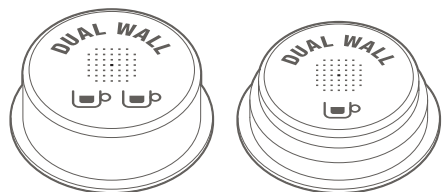


FEATURES OF YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

"PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS FOR BEGINNERS

Eliminates the guesswork for fast and easy to make espresso.

The Die-Cast Programmable Espresso Machine is supplied with two "Pressurized" Dual Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters are designed to intentionally slow the water flow rate during extraction, resulting in an espresso that has been extracted at the correct pressure, leading to a rich, golden crema. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as fresh ground beans.

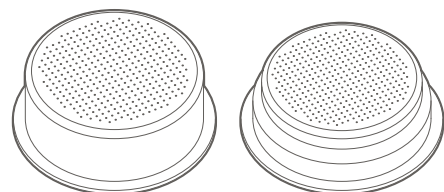


"NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS FOR ASPIRING BARISTAS

Experiment with grind size, grind amount and tamp.

The Die-Cast Programmable Espresso Machine is supplied with two "Non-Pressurized" Single Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind size, grind amount and tamp force is required to achieve favorable results.

These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as fresh ground beans. A great espresso is a balance of main flavor elements: acidity, aroma, bitterness, body, nuttiness, and sharpness. By using the Single Wall Filters you are free to explore the world of espresso by experimenting with grind size, grind amount and tamp pressure to extract a rich variety of flavors.



ELECTRONIC TEMPERATURE CONTROL

The electronic temperature control system accurately maintains the optimal brewing temperature of the water. This helps ensure the user gets the best possible extraction each time an espresso is made.

ENERGY SAVING FEATURES

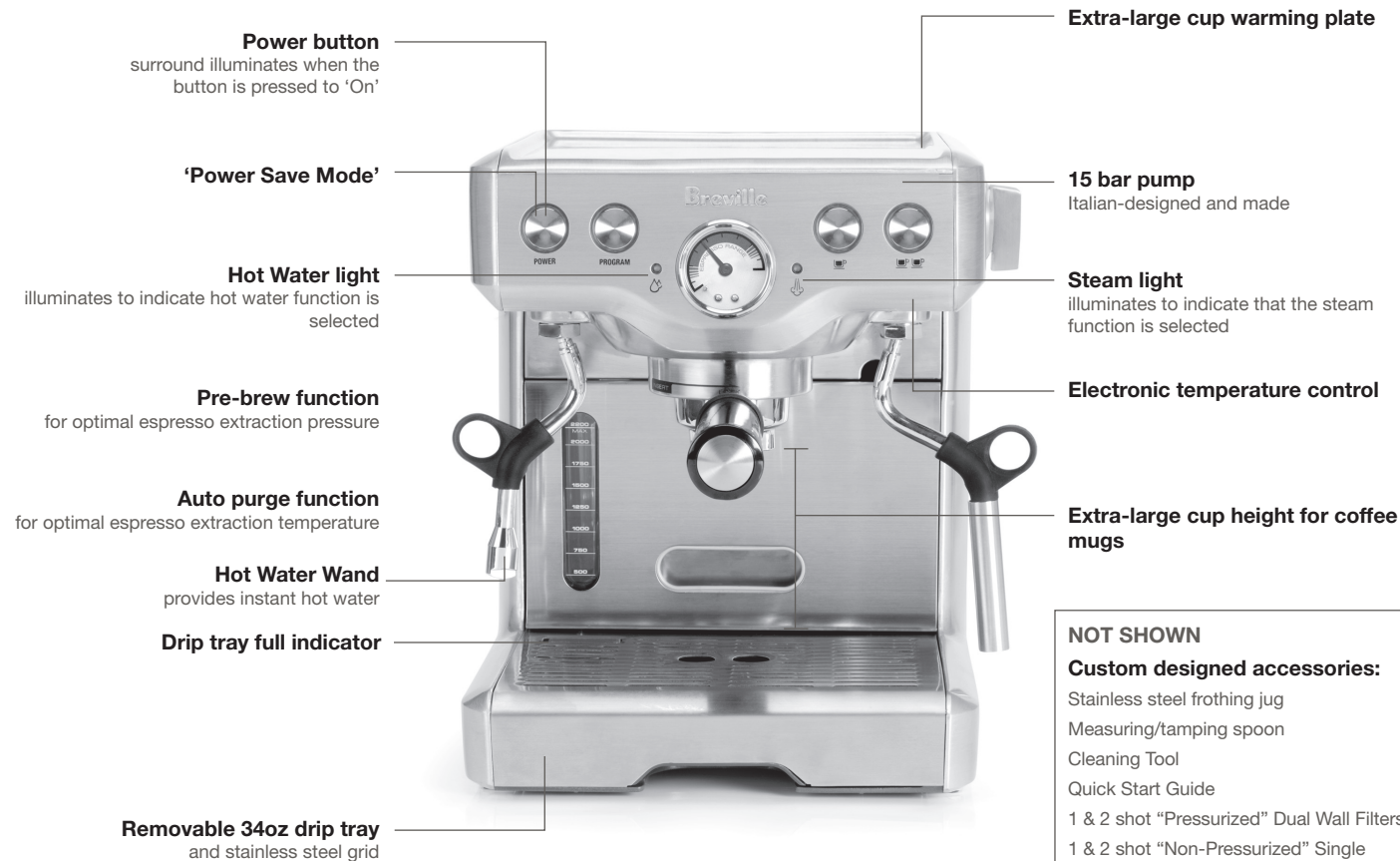
The Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine will enter the 'Power Save Mode' if not used for one hour, and will automatically switch off if not used for a further three hours. The 'Power Save Mode' uses 45% less power than when the machine is in "Stand By" Mode.

During 'Power Save Mode' only the POWER button surround will be illuminated. All other button and light surrounds will not be illuminated.

To re-activate the machine during 'Power Save Mode', simply press the program or one-cup or two-cup buttons. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

To switch off the espresso machine whilst it is in 'Power Save Mode', simply press the POWER button once.

KNOW YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE



NOT SHOWN
Custom designed accessories:
 Stainless steel frothing jug
 Measuring/tamping spoon
 Cleaning Tool
 Quick Start Guide
 1 & 2 shot "Pressurized" Dual Wall Filters
 1 & 2 shot "Non-Pressurized" Single Wall Filters

KNOW YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

Thermoblock heating system
ensures the espresso is extracted at the correct temperature

Program button
personalize the preset shot size to suit your preference

Espresso pressure gauge
assists in obtaining the most favorable extraction pressure

Preset Shot Size
Single (1oz) or Double (2oz), approximately

Group head

Solid chrome brass portafilter

Swivel Steam Wand with Frothing Attachment
easily adjusts to perfect positioning for steaming and frothing milk

External viewing back-lit water window

Removable 75oz water tank
filled from the front of the machine

Selector control for steam or hot water

NOT SHOWN
Cord storage
Storage tray
located behind the drip tray for storage of accessories

BEFORE FIRST USE

Your Breville Die-Cast Programmable Espresso Machine will have the drip tray, water tank and storage tray in place when you unpack it from the box.

The drip tray is located in the base of the machine towards the front of the machine.

The water tank is located in the center of the machine towards the back wall.

The storage tray is located at the base of the machine behind the drip tray and under the water tank. The drip tray, water tank and storage tray slide in and out for easy access.

Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the drip tray, water tank and storage tray. Disassemble the drip tray by removing the stainless steel grid and 'Empty Me!' full indicator. Wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the outer housing with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or plug in water or any other liquid.



NOTE:
Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

STEP 1



Insert the storage tray into the base of the machine and slide towards the back wall. The storage tray conveniently stores the cleaning tool, stainless steel filters and measuring/tamping spoon when not in use, so they are not misplaced.

STEP 2



Insert the 'Empty Me!' full indicator into position in the drip tray and place the stainless steel grid on top. Slide the drip tray into position in the base of the machine in front of the storage tray.

STEP 3



Slide the water tank over the drip tray and into the front opening of the machine and into position above the storage tray. Ensure the water tank aligns flush with the sides of the machine.

NOTE:

Before each use it is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure that all internal piping has been preheated. Refer to Steps 1 to 6 in 'One-Time Priming', page 14

Operating

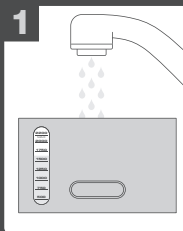

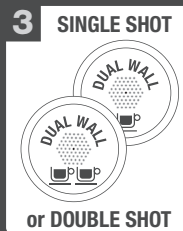
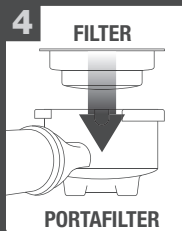
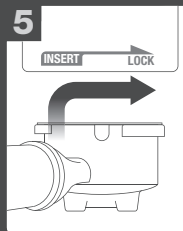

A MINUTE TO LEARN - "PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS

"PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS FOR BEGINNERS

Eliminates the guesswork for fast and easy to make espresso

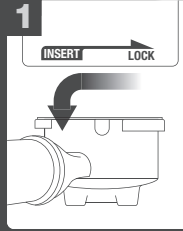
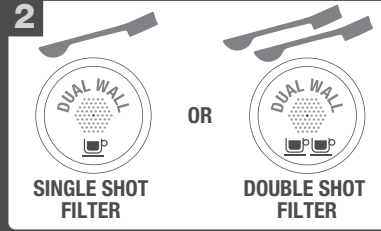
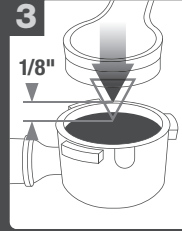
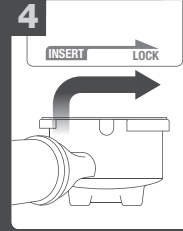
The Die-Cast Programmable Espresso Machine is supplied with two "Pressurized" Dual Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, resulting in an espresso that has been extracted at the correct pressure, leading to a rich, golden crema. These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as fresh ground beans.

One-Time Priming

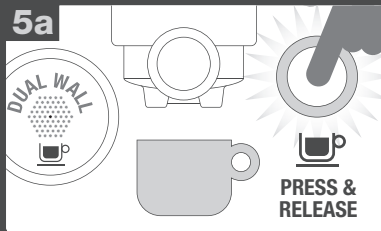
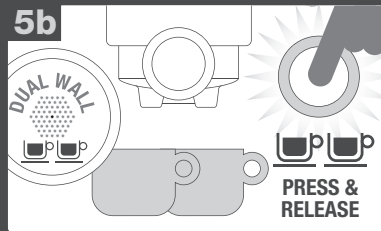
- 1**  Fill & replace Water Tank
- 2**  **POWER**
Power on
- 3**  **SINGLE SHOT**
or **DOUBLE SHOT**
Choose Filter size
- 4**  **FILTER**
PORTAFILTER
Place into Portafilter
- 5**  **INSERT** **LOCK**
Insert Portafilter
- 6**  **PRESS & HOLD**
Press & hold for 10sec, then discard water

A MINUTE TO LEARN - "PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS

Making Espresso

- 1**  **INSERT** **LOCK**
Remove & dry Portafilter
- 2**  **SINGLE SHOT FILTER** OR **DOUBLE SHOT FILTER**
Use Coffee Scoop (provided) to fill Filter with ground coffee
- 3**  **1/8"**
Tamp 1/8" below rim
- 4**  **INSERT** **LOCK**
Insert Portafilter

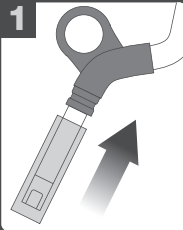
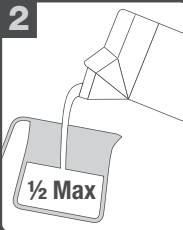

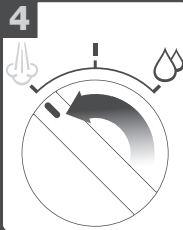
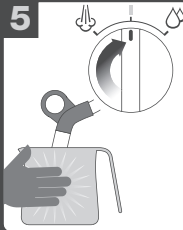
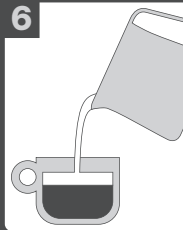
- Single Shot Filter 1 flat scoop
- Double Shot Filter 2 flat scoop

- 5a**  **PRESS & RELEASE**
Place 1 cup under group head to extract 1 shot of espresso
- 5b**  **PRESS & RELEASE**
Or place 2 cups to extract 2 shots of espresso



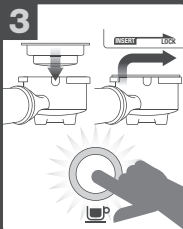
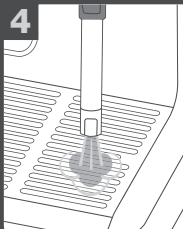

For info on Manual and Custom Shot extraction, reference page 23.

A MINUTE TO LEARN - "PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS

Frothing Milk

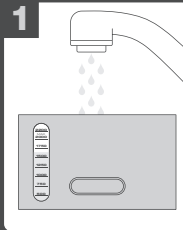
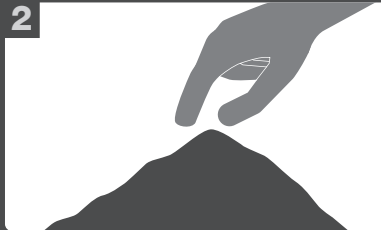

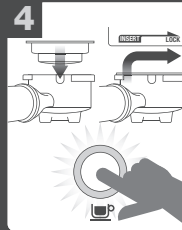
-  Install Frothing Attachment
-  Fill Jug 1/2 way Max
-  Set Jug onto drip tray
-  Switch steam on
-  Switch steam off when hot
-  Pour carefully

After Extraction Maintenance

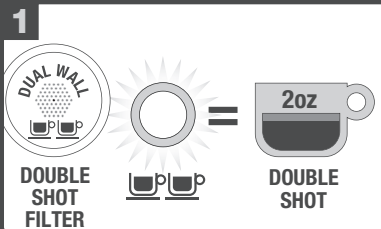
-  **1** Knock grinds out
It is normal that grinds are wet. Knock gently.
-  **2** Clean Filter
-  **3** Flush Filter with water
-  **4** Run steam to clear wand
-  **5** Wipe clean wand

A MINUTE TO LEARN - "PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS

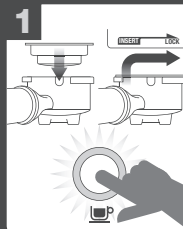
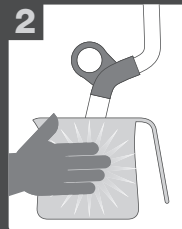
No Espresso Flow?

-  **1** Fill Water Tank, then re-try
-  **2** Check the grind size, then re-try
-  **3** Clean with Cleaning Tool
- JUST RIGHT Feels like table salt
- TOO FINE Feels like flour
- TOO COARSE Feels like sugar
-  **4** Repeat Steps 2-3, After Extraction Maintenance, pg 16

Espresso Too Weak?

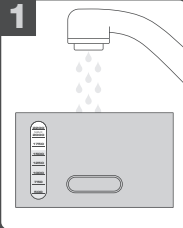
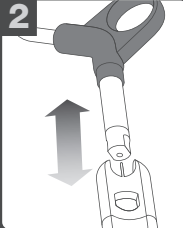
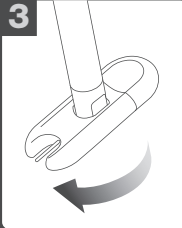

-  **1** **DOUBLE SHOT FILTER** = **DOUBLE SHOT**
Extract 2oz into 1 cup for a double shot

Not Hot Enough?


-  **1** Perform Steps 4-6, One-Time Priming, pg 14
This will preheat the Portafilter and Cup.
-  **2** Heat milk longer

A MINUTE TO LEARN - "PRESSURIZED" DUAL WALL FILTERS

No Steam?

- 1  Fill Water Tank, then re-try
- 2  Clean hole with pin
- 3  Remove tip
- 4  Soak tip in hot water

Any Questions?

- 1  Or refer to the Instruction Book

PERFECTING YOUR SKILLS - "NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS

"NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS FOR ASPIRING BARISTAS

Experiment with grind size, grind amount and tamp.

The Die-Cast Programmable Espresso Machine is supplied with two "Non-Pressurized" Single Wall Filters - 1 x single shot and 1 x double shot. These filters provide no additional slowing of the water flow rate, hence experimentation with the grind size, grind amount and tamp force is required to achieve favorable results.

These filters are suited to both pre-ground vacuum packed espresso as well as freshly ground beans. A great espresso is a balance of main flavor elements: acidity, aroma, bitterness, body, nuttiness, and sharpness. By using the Single Wall Filters you are free to explore the world of espresso by adjusting grind, grind amount and tamp to extract a rich variety of flavors.

STEP 1 - FILLING THE WATER TANK

- Ensure the Power is off and the Selector Control, on the side of the machine, is set to the "Stand By" position.
- Unplug the power cord from the power outlet.
- Remove the portafilter if locked into the group head and move the steam wand to the side of the machine.
- Remove the water tank by sliding out using the handle insert in the front of the water tank.



- As the water tank is removed, a black tube slides and extends out from the water tank storage area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into position when the water tank is re inserted.
- Fill the water tank with cold, tap water to the maximum mark on the water window

- and slide the water tank carefully back into position in the machine.
- Ensure the Selector Control is in the "Stand By" position and plug the power cord into a 110/120V power outlet.
 - Press the POWER button to 'On', the POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

NOTE: Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be refilled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

STEP 2 - PRE-WARMING THE CUPS

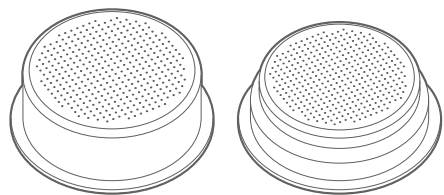
This will help maintain the espresso's optimal temperature when brewed into the cups. The Cup Warming Plate will start to warm as the machine heats. Run hot water from the group head without the portafilter inserted by holding down the single shot button on the front, right hand side of the machine, then place the cups on the warming tray.

PERFECTING YOUR SKILLS - "NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS

STEP 3 - PREPARING THE SINGLE WALL FILTER

- Place the single or double shot Single Wall Filter into the portafilter. When brewing into a larger mug, always use the double shot filter and only extract 2oz. If you require a larger serving, add the hot water first and then extract the espresso.
- Preheat the portafilter by placing underneath the group head. Rinse with hot water from the group head by holding down the double shot button on the front, right hand side of the machine. Dry the portafilter thoroughly before use.

Unlike the Dual Wall Filters, the Single Wall Filters have no markings on the underside of the filter (refer to page 8).



- Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 shot filter and 2 level measures for the 2 shot filter.

Refer to 'Espresso Making Tips', page 31.



STEP 4 - GRIND SIZE & AMOUNT

When selecting the grind size it should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the ground espresso in the filter and therefore the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the ground espresso even when under pressure. The resulting espresso will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground espresso too quickly. This will result in an under-extracted espresso lacking in flavor and without the thick crema on the top.

When grinding for a Single Wall Filter using a finer espresso grind, you will need to increase the grind amount to ensure the filter is correctly filled.

PERFECTING YOUR SKILLS - "NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS

STEP 5 - TAMPING THE GROUND ESPRESSO

- Distribute the ground espresso coffee evenly in the filter and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon.
- Clean any excess ground espresso coffee from the rim of the portafilter to ensure a proper fit into the group head.



STEP 6 - PRIMING THE GROUP HEAD

- Before placing the portafilter into position, it is recommended to run a short flow of water through the group head.
- Place a container or empty cup under the group head.
- With the portafilter removed, prime the group head by pressing and holding down the single or double cup button for approximately 5 seconds.

Refer to 'Manual Espresso', page 24.

A pumping noise will be heard during this operation, and water will run through the group head.

STEP 7 - INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the insert graphic. Insert the portafilter holder up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

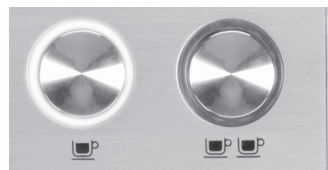


PERFECTING YOUR SKILLS - "NON-PRESSURIZED" SINGLE WALL FILTERS

STEP 8 - PREPARING FOR EXTRACTION

- Ensure all the button surrounds on the control panel are illuminated, indicating the machine has reached the correct temperature for extraction, and is ready for use.
- Ensure the drip tray and portafilter are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter outlet.

PRESET SHOT SIZE - ONE SHOT



Press the one cup  button once. A preset extraction of approximately 1 oz of espresso will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE:

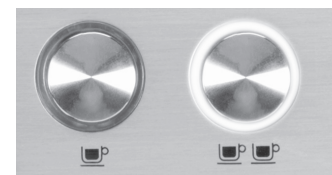
When using a single shot filter, for optimal flavor, you should only extract approximately 1 oz. When using a double shot filter, for optimal flavor, you should only extract approximately 2 oz.


NOTE:

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on the coarseness of your grind and grind amount.

PROGRAMMING YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

PRESET SHOT SIZE - DOUBLE SHOT





Press the two cup  button once. A preset extraction of approximately 2oz of espresso will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE:



The minimum pour for one cup  and two cups  is set at ½ oz (15ml).

NOTE:

Pressing the one cup  or two cup  buttons during a programmed espresso will immediately stop the pour.



PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO

Programming over-rides the preset shot sizes (1oz or 2oz), re-programming the button to pour your preferred shot size.

1. Prepare to make a single cup of espresso by following steps 1 to 7 in 'PERFECTING YOUR SKILLS - Single Wall Filters', pages 20-22.
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the 'PROGRAM' button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the one cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the one cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the one cup  button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your preferred pour quantity and exited programming mode.

PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO

Programming over-rides the preset shot sizes (1oz or 2oz), re-programming the button to pour your preferred shot size.

1. Prepare to make a double cup of espresso by following steps 1 to 7 in 'PERFECTING YOUR SKILLS - Single Wall Filters', pages 20-22.
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the 'PROGRAM' button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the two cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the two cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the two cup button  to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved and exited programming mode.

PROGRAMMING YOUR BREVILLE DIE-CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default one and two cup pour quantities, press and hold the 'PROGRAM' button, until the machine beeps three times. Release button. This indicates the machine has returned to its original default settings.

NOTE:
Default settings: one cup ☕ pour is approximately 1 oz. Two cups ☕☕ is approximately 2 oz.

MANUAL ESPRESSO



The Manual function over-rides the preset shot size for one time only. It does not save the shot size like in programming mode.

Press and hold the single ☕ or two cup ☕☕ button. Release the button once sufficient espresso has flowed into the cup.

STEP 9 – EMPTYING THE PORTAFILTER

Remove the portafilter from the group head by rotating the portafilter to the left until it releases.

To empty the used grounds, turn the portafilter upside down in a bin and gently knock out the grounds. Used grounds should be thrown away with domestic waste. Discarding of used grounds in a sink can cause drains to become blocked.

With the filter still in place, hold the portafilter underneath the group head, press and hold down the one cup ☕ button to release hot water. Rinse the portafilter until water runs clear.

Insert the portafilter back into the group head to dry out and keep warm.

NOTE:
PRE-BREW FUNCTION
When a single or double coffee is selected, the machine will pump water momentarily, followed by a pause then continues to pump the water through to the ground coffee in the portafilter. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction then expands resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and full flavor from the ground coffee.

NOTE:
You may notice that the espresso coffee in the filter holder is still wet after extraction. Due to the high water pressure created by the dual-wall filter, a small amount of water will remain with the grounds after extraction. This is normal, this is how we get the perfect cr ma.

WARNING: THE METAL PARTS OF THE PORTAFILTER MAY STILL BE VERY HOT.

THE ART OF TEXTURING MILK



The Die-Cast Programmable Espresso Machine comes complete with a Commercial Style Swivel Steam Wand and Stainless Steel Frothing Attachment. When using the frothing attachment on the steam wand a large amount of froth is easily created.

If less froth is required, remove the frothing attachment from the steam wand and steam the milk using the steam wand. To remove the frothing attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove. The frothing attachment can be stored in the storage tray inside the machine if not used regularly.

To refit the frothing attachment ensure it is securely attached to the steam wand by inserting it, from either opening, onto the steam wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround.

- Fill the stainless steel frothing jug maximum 1/2 full with cold, fresh milk.
- Turn the Steam selector dial to the 'Steam' position. The red steam light will start to flash indicating that the machine is heating to create steam.
- When the steam light stops flashing it is ready to use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the 'STAND BY' position. This will avoid splashing the milk out of the jug (this pause function lasts for 6 seconds before exiting steam mode).
- Insert the wand into the milk and return the Steam dial back to 'Steam'.

WARNING: MILK SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTHING ATTACHMENT, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION PROPERLY. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE END OF THE FROTHING ATTACHMENT ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE STEAM DIAL IS IN THE 'STAND BY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

- To stop, return the steam dial to the 'STAND BY' position and remove the jug.



NOTE:
When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

NOTE:
If steam starts coming from the steam wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'Standby' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out of the jug.

THE ART OF TEXTURING MILK



There are two phases to texture milk: Stretching the milk to aerate it and swirling the milk to make it silky smooth and the right temperature.

In practice these two operations should blend into one.

NOTE:
The espresso machine features a swivel steam wand assembly so the position of the steam wand can be changed to a comfortable angle.

STEP 1 - STRETCHING THE MILK

Hold the jug so the tip of the steam wand is just below the surface of the milk and with your free hand engage the steam. Every so often lower the jug so the steam wand just breaks the surface of the milk and makes a 'hissing' sound.

Stretching the milk will increase the volume, so lower the jug as the milk rises to ensure the tip remains just above the surface of the milk.

STEP 2 - SWIRLING THE MILK

After a short while you will have aerated sufficiently. At this point, adjust the jug so the steam wand is off-center and create a spinning motion in the milk. Compensate for the angle of the steam wand by slightly tilting the jug away from you, or to one side and at the same time lower the nozzle further into the body of the milk.

Continue swirling until milk is at desired temperature (between 130°F-150°F). Without a thermometer you'll know the milk is ready when the jug base is 'just too hot' to touch.

When you get the balance right the milk should end up forming a 'meringue-like' consistency that has a glassy sheen to it. Remove any excess air bubbles by gently knocking the jug against a hard flat surface and pour the milk down the inside of your chosen cup or glass to make your desired espresso variation.

Lastly, run the Steam function briefly to remove any residual milk in the steam wand tip. Then give the steam wand a good wipe with a damp cloth.

NOTE:
After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam and hot water lights will flash. When this occurs return the selector control to the 'Standby' position.

NOTE:
Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand and connects with the rubber surround. For best results use cold fresh milk (low fat milk will froth easier). Always clean the steam wand and frothing attachment after every use. Refer to 'Care and Cleaning', page 33.

USING THE HOT WATER FUNCTION

NOTE:
For extracting more espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures that ground espresso will not be burnt by the initial water flow from the thermoblock being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting espresso. Your espresso will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored espresso is achieved.

The espresso machine features a separate hot water function that can be used for making tea, hot chocolate and other warm drinks. The hot water is dispensed from the dedicated Hot Water Wand.

Place a jug or cup underneath the Hot Water Wand to collect the hot water.

To use the hot water function, turn the Selector Control to HOT WATER. The hot water light will illuminate when selected.

To turn the hot water off, turn the Selector Control to the 'Standby' position.

Limit the extraction of hot water to 67 oz (2 liters) each use.


The machine is not designed to make large pots of coffee and tea. The more hot water used at the one time, the cooler it becomes.




NOTE:
After 2 minutes of continued hot water use, the machine will automatically disable the hot water function. The steam and hot water lights will flash. When this occurs return the selector to the 'Standby' position.

ESPRESSO MAKING TIPS

RECOMMENDATIONS




Fresh Roasted Beans
Freshly ground, fresh roasted beans are key to making espresso with more flavor and body. Stale beans and preground coffee significantly affect the taste and crema of your finished espresso.



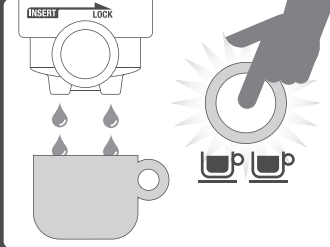
Store Carefully
Store in a dark, cool and dry place. Do not store in the fridge or freezer. Vacuum seal if possible.

Buy in small batches to reduce the storage time.



Crema
Crema is the caramel colored layer that is on top of the espresso following extraction.

Cup size will affect crema depth. The smaller the cup diameter, the thicker the crema.

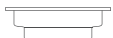



Pre-Heat & Rinse
Pre-heating the cups and filter before extraction ensures a hot espresso.



Without ground espresso coffee in the filter, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.

ESPRESSO MAKING TIPS

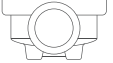

EXTRACTION TYPES



SINGLE SHOT FILTER



+



SINGLE SHOT BUTTON



=



SINGLE SHOT


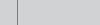
1 x Single Espresso



DOUBLE SHOT FILTER



+



DOUBLE SHOT BUTTON



=



2 x SINGLE SHOTS

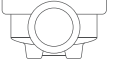
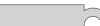
2 x Single Espressos



DOUBLE SHOT FILTER

+



DOUBLE SHOT BUTTON

=



1 x DOUBLE SHOT

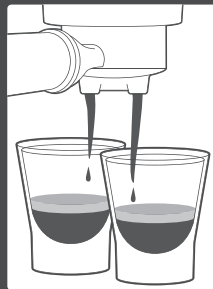
1 x Double Espresso (Strong)

ESPRESSO MAKING TIPS

CORRECT EXTRACTION



✓
Within
Espresso
Range



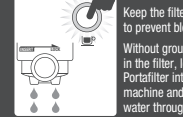
- Crema* is golden with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown

* Crema is the caramel colored layer that floats on top of the espresso.

AFTER EXTRACTION 1



AFTER EXTRACTION 2



REMOVE USED GRINDS
Knock grinds out gently. It is normal that grinds are wet.

RINSE FILTER
Keep the filter clean to prevent blockages. Without ground coffee in the filter, lock the Portafilter into the machine and run hot water through.

UNDER EXTRACTION



✗
Under
Espresso
Range

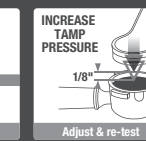


- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter or weak/watery

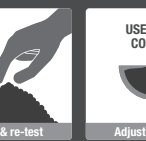
REMEDY 1



REMEDY 2



REMEDY 3



SELECT A FINER GRIND
Adjust & re-test

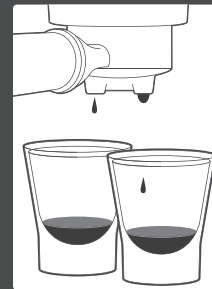
USE MORE COFFEE
Adjust & re-test

INCREASE TAMP PRESSURE
1/8"
Adjust & re-test

OVER EXTRACTION



✗
Over
Espresso
Range



- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt

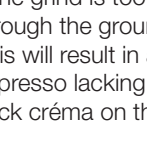
REMEDY 1



REMEDY 2



REMEDY 3



SELECT A COARSER GRIND
Adjust & re-test

USE LESS COFFEE
Adjust & re-test

DECREASE TAMP PRESSURE
1/8"
Adjust & re-test

WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will help maintain the espresso's optimal temperature. Preheat your cup by storing on the cup warming tray or rinsing with hot water from the hot water wand.

WARMING THE PORTAFILTER

A cold portafilter can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter is preheated by running hot water through it before preparing the espresso.

NOTE:

Always wipe the filter and portafilter dry before tamping with ground espresso as moisture can encourage 'drilling' - this is when water bypasses the ground espresso coffee during extraction.

ESPRESSO MAKING TIPS

USING PRE-GROUND ESPRESSO

If using a pre-ground espresso, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the espresso coffee in the filter and therefore the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground espresso too quickly. This will result in an under-extracted espresso lacking in flavor and without the thick crema on the top of the espresso.

THE RIGHT MEASUREMENT

A single espresso is made with ¼ ounce or 7g of ground espresso. A level measure of the tamp/spoon is the correct amount of ground espresso for a single espresso and 2 level measures for a double espresso.

When grinding for a Single Wall Filter using a finer espresso grind, you will need to increase the grind amount to ensure the filter is correctly filled.

TAMPING CORRECTLY

Level the desired amount of coffee by gently tapping the side of the portafilter before pressing down firmly with the tamping end of the measuring spoon. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the coffee that can impede full extraction.

PURGE THE GROUP HEAD

Before inserting the portafilter, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute 'clean through' and stabilizes the temperature prior to extracting.

NOTE:

Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

EXTRACTING YOUR ESPRESSO

The most common mistake in extracting is to over extract from your ground espresso. This results in a bitter beverage with visibly bleached crema. Crema is the caramel colored layer that floats on top of the espresso following extraction.

NOTE:

The taste of your espresso will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the espresso taste of your preference.

NOTE:

Always properly clean your machine after each use.

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING



CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT

- The steam wand and frothing attachment should always be cleaned after frothing milk
- Remove the frothing attachment and rinse in warm tap water. Ensure the two fine steam holes on either end of the frothing attachment are clear. Use the pin on the cleaning tool to unblock these holes.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the Selector Control to the 'Steam' position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.



- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position. Press the POWER button, unplug from the power outlet and allow the machine to cool.
- If the Steam Wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the spanner in the middle of the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.



CLEANING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

- The stainless steel filters and portafilter should be rinsed under water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the cleaning tool can be used to clear the holes.
- The group head interior should be wiped with a damp cloth to remove any ground espresso coffee particles.
- Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground espresso coffee, to rinse out any residual espresso coffee particles.

CARE AND CLEANING



CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing 'Empty Me!'.
- Remove the stainless steel grid and 'Empty Me!' indicator from the drip tray, wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The 'Empty Me!' indicator can be removed from the drip tray by inserting fingers into two holes in the corners and pulling upwards to release the side latches.



CLEANING THE STORAGE TRAY

- The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

NOTE:
Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CARE AND CLEANING (continued)

DECALCIFYING

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of the espresso.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

DECALCIFYING THE MACHINE

- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position, the power is off and unplug the machine from the power outlet.
- Remove the portafilter and frothing attachment. Pour the mixture of white vinegar and water into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet and switch on.
- Press the POWER button and turn the Selector Control to the 'Standby' position.
- Place a large container under the group head, steam wand and hot water wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the Control Panel will illuminate. Press and hold the single or double cup button to commence manual pour.
- Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
- Set the Selector Control to the 'STEAM' position and allow steam to run through the Steam Wand for approximately 2 minutes. Return the Selector Control back to the 'Standby' position.
- Set the Selector Control to the 'HOT WATER' position and allow the remaining liquid to run through the hot water wand. When the liquid stops flowing, set the Selector Control back to 'Standby' position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

WARNING: DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
When the machine is switched on, the steam and hot water lights are flashing.	Selector Control is not in 'Standby' position	Turn the Selector Control to 'Standby' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Espresso does not run through	Machine is not turned on or plugged in	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to 'on'.
	Water tank is empty	Refer to 'Filling The Water Tank', page 19.
	Espresso grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Using pre-ground espresso' on page 31.
	Too much ground espresso in the filter	Refer to 'Preparing the Single Wall Filter', page 20.
	Espresso grind tamped too firmly	Refer to 'Preparing the Single Wall Filter', page 20.
	The filter is blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to 'Cleaning The Filters', page 33.
Espresso runs out too quickly	The espresso grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Grind Size and Amount, page 20'.
	Not enough ground espresso in the filter	Refer to 'Preparing the Single Wall Filter', page 20.
	Ground espresso not tamped firmly enough	Refer to 'Preparing the Single Wall Filter', page 20.
Espresso is too cold	Cups not preheated	The cup warming plate starts to warm up as the machine warms up. Refer to "Pre-warming the cups", page 19.
	Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to 'Art of Texturing Milk' page 25.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No créma	Espresso is not tamped firmly enough	Refer to 'Tamping The Ground Espresso', page 21.
	Espresso grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Grind Size and Amount, page 20'.
	Ground espresso is not fresh	Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Ground espresso should not be kept for longer than a week. Refer to 'Using pre-ground espresso' on page 31.
	Filter holes are blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to 'Cleaning The Filters', page 33.
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump	No action require as this is the normal operation of the machine.
Espresso runs out around the edge of the portafilter	Portafilter is not inserted in the group head properly	Refer to 'Inserting The Portafilter', page 21.
	There are espresso grounds around the filter rim	Clean any excess ground espresso coffee from the rim of the portafilter to ensure a proper fit into the group head.
	Too much ground espresso in the filter	Refer to 'Preparing the Single Wall Filter', page 20.
	Ground espresso has been tamped too firmly	Refer to 'Tamping The Ground Espresso', page 20.
	Incorrect filter for amount of ground espresso used	Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the larger filter for 2 cups of coffee.
	Espresso extracts as drops from the portafilter	The water tank is empty or low
Espresso grind is too fine		Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to 'Grind Size and Amount, page 20'.
Machine is blocked by mineral deposits		Decalcify the machine. Refer to 'Decalcifying', page 35.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is making a loud and continuous pumping noise	Water tank is empty	Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 19 .
	Water tank is not securely in place	Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 19.
Espresso is too weak or watery	Espresso grind is not fine enough	Ensure you use a suitable espresso grind. Use a dark roast coffee generally labelled 'Espresso Blend'. 'Grind Size and Amount, page 20'.
No steam/hot water is generated	Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in and the power is on.
	Water tank is empty	Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 19.
	Selector Control is not in 'Steam' or 'Hot Water' position	Turn the selector control to the 'Steam' or 'Hot Water' position.
	Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. Refer to 'Care and Cleaning', page 33.
Milk is not foamy after texturing	Not enough steam	Steam wand may be blocked. Refer to "Care and Cleaning", page 33.
	Milk is not fresh and cold	Use cold fresh milk. Refer to 'The Art of Texturing Milk', page 25.
Machine is not working	The unit appears to be 'on' but the machine ceases to operate	The safety thermal-cut may have activated due to the pump overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30-60 minutes.

ESPRESSO VARIATIONS



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about ¼ oz (7g) of ground espresso coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 2 oz (30 ml).



LONG BLACK

A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, 1/3 coffee and 2/3 milk.

ESPRESSO VARIATIONS (continued)



CLASSIC CAFE LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1/3 espresso to 2/3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with 1/3 espresso to 1/3 steamed milk and a generous final third of creamy froth.

For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 2 1/3 oz (70 ml) demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.

ESPRESSO VARIATIONS (continued)



MOCHA FRAPPE (SERVES TWO)

Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add 1/2 cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 2-4 oz (90-120ml) cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.

Recipes

DESSERTS

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

- 25 fld oz (750ml) cream**
- ¾ cup finely granulated sugar**
- 2 vanilla beans, cut lengthways**
- 1 tablespoon gelatine**
- 1 punnet fresh raspberries**
- 1 tablespoon finely granulated sugar, extra**
- ¾ cup strong espresso coffee, cooled**

1. Combine the cream, finely granulated sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 5oz (6 x 150ml) glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled espresso through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and espresso mixture.
7. Serve immediately with freshly extracted espresso.

TIRAMISU

Makes 4

- 1½ cups mascarpone**
- 1¼ cups cream**
- 2½ tablespoons confectionery sugar**
- ½ cup strong espresso coffee, cooled**
- ½ cup Tia Maria or coffee liqueur**
- 16 sponge fingers**
- Cocoa powder, for dusting**

1. Combine mascarpone, cream and confectionery sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly extracted espresso.

DESSERTS (continued)

ESPRESSO, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2½ cups/375g plain flour

2 teaspoons baking powder

1 teaspoon ground cinnamon

¾ cup finely granulated sugar

1 cup sour cream

2 x 2 oz eggs

1 teaspoon finely grated lemon rind

½ cup olive oil

¾ cup strong espresso coffee, cooled

1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.
2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.
5. Place into a preheated oven 355°F (180°C) for 12-15 minutes or until cooked when tested.
8. Serve warm, or cooled and spread with Rich Espresso Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH ESPRESSO ICING

2 cups confectionery sugar, sifted

1 tablespoon butter, softened

¼ cup strong espresso, warm

1. Combine confectionery sugar, butter and half the espresso in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville® warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Breville®

CENTRES DE SERVICE À LA CLIENTÈLE BREVILLE

Clients aux États-Unis

Par la poste: 19400 S. Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Tél.: Service à la clientèle
1 (866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle
askus@brevilleusa.com

Clients au Canada

Par la poste: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec H9P 2Z2

Tél.: Service à la clientèle
1 (866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle
askus@breville.ca



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

Breville est une marque de commerce de Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119
Tel: 1 866 BREVILLE
2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2 CANADA
Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. En raison des améliorations apportées sur une base continue, les produits illustrés ou photographiés apparaissant dans cette brochure peuvent être légèrement différents des produits actuels.

Modèle BES830XL Issue NA-4/08

www.breville.com

Breville®

Machine à espresso
programmable en
métal moulé

BES830XL





TABLE DES MATIÈRES

- | | |
|--|--|
| <p>53 Breville recommande la sécurité avant tout</p> <p>55 Caractéristiques de votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville</p> <p>58 Faites la connaissance de votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville</p> <p>60 Avant la première utilisation</p> <p>61 Montage de votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville</p> <p>62 Fonctionnement de votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville</p> <p>62 - UNE MINUTE POUR APPRENDRE
 Filtres à double paroi pressurisés pour débutants
 <i>Éliminent les mesures approximatives pour un espresso rapide et facile à préparer</i></p> <p>62 - AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES
 Filtres à simple paroi 'non-presurisés' pour les baristas en devenir
 <i>Expérimentez différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage</i></p> | <p>71 Programmation de votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville</p> <p>74 L'art de faire mousser le lait</p> <p>76 Utilisation de la fonction 'Eau chaude'</p> <p>77 Trucs sur pour la préparation de l'espresso</p> <p>82 Entretien et nettoyage</p> <p>86 Guide de dépannage</p> <p>89 Espressos variés</p> <p>92 Recettes</p> <p>95 Garantie limitée d'un an</p> |
|--|--|

Chez Breville, nous savons que les amateurs d'espresso s'y mettent à fond pour peaufiner l'art de préparer un espresso. Ils essaient des saveurs variées et cherchent la meilleure combinaison de tassage et de mouture en vue d'obtenir l'espresso parfait. La Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville permet de préparer des espressos de plusieurs façons, du contrôle manuel à la programmation, et ce pour le débutant autant que le barista expérimenté.

À la suite de recherches soutenues et d'essais rigoureux, nous avons conçu une machine qui s'illustre par des fonctions clés comme la programmation personnalisée, le processus d'infusion inégalé et le manomètre pour l'espresso de qualité. Les mécanismes d'économie d'énergie, comme la mise hors tension automatique, aident à économiser la consommation d'électricité. La sélection de matériaux de première qualité font de la BES830XL le numéro un de Breville.

Profitez-en!



BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité qui s'imposent, notamment:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser la machine et conservez-les pour un usage ultérieur.
- Afin de vous protéger contre les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, n'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou une embarcation en mouvement ni à l'extérieur.
- Supervisez les jeunes enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Ne touchez jamais aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des poignées isolantes.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, sèche et à niveau.
- Pour débrancher l'appareil, mettez-le hors tension en enfonçant le bouton 'POWER' et retirez la fiche de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un élément au gaz ou électrique et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher à une surface chaude ou se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville pourrait causer des risques de blessures, de feu ou de chocs électriques.
- Respectez à la lettre les consignes de nettoyage et d'entretien.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le quand il n'est pas en opération ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le démonter, le remonter ou le nettoyer.
- L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée. Cependant, si vous en utilisez une, elle devra être reliée à la terre et sa résistance électrique devra être égale ou supérieure au wattage de l'appareil. Vérifier régulièrement la fiche, le cordon et l'appareil lui-même. S'ils sont endommagés, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Service à la Clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, veuillez contacter le Service à la Clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour toute défectuosité de l'appareil, consultez un personnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé. Retournez-le à un centre de service autorisé près de chez vous pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT (suite)

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Ne versez que de l'eau froide du robinet dans le réservoir d'eau. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine si son réservoir est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien sécurisé quand vous utilisez la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant l'extraction, car la machine fonctionne sous pression.

ETAT DU CORDON D'ALIMENTATION

Votre Machine à espresso programmable en métal moulé est munie d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui vous protège contre les risques de blessures corporelles ou dommages matériels pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon.

Ne laissez pas les jeunes enfants à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous devez utiliser un cordon plus long ou une rallonge électrique, assurez-vous qu'ils ne pendent pas d'une table ou d'un comptoir où les jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher.

Afin de vous prémunir contre les risques de chocs électriques, blessures corporelles ou incendie, la corde de rallonge doit être reliée à la terre et sa résistance électrique doit être égale ou supérieure au wattage de l'appareil (inscrit sous la base de l'appareil).

NOTE:

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist Plug^{MC} munie d'une boucle pour laisser passer un doigt, permettant le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil directement dans une prise murale. L'utilisation d'une barre d'alimentation ou d'une corde de rallonge n'est pas recommandée.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

FONCTION PROGRAMMABLE

Votre Machine à espresso programmable en métal moulé offre le choix de formats pré réglés (1 oz/30 ml ou 2 oz /60 ml), de fonction manuelle (qui remplace le format pré réglé pour une seule et unique extraction) ou de fonction personnalisée qui reprogramme les formats pré réglés choisis par l'utilisateur.



MANOMÈTRE POUR ESPRESSO

Le manomètre permet d'obtenir la meilleure pression d'extraction pour un espresso parfait. Cela s'effectue en mesurant la pression sous laquelle l'eau traverse la mouture dans le porte-filtre. La position idéale de l'aiguille du manomètre se situe dans la ZONE D'ESPRESSO. Consultez le Guide d'extraction (page 79) pour des conseils sur la façon de réussir une bonne extraction.



NOTE:

Bien que le manomètre soit un guide pour réussir l'extraction, il n'en demeure pas moins que l'aspect et le goût de l'espresso en seront les meilleurs indicateurs.

BUSE À EAU CHAUDE

La buse à eau chaude est idéale pour préparer vos boissons chaudes favorites. De style commercial, elle s'articule sur 360° pour un ajustement pratique.



BUSE VAPEUR DE STYLE COMMERCIAL

La buse vapeur en acier inoxydable s'ajuste facilement pour faire mousser le lait. De style commercial, elle est articulée sur 360°.



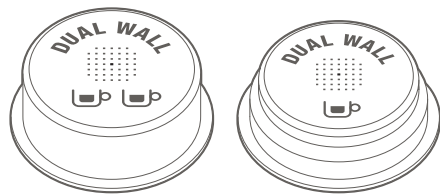
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' POUR DÉBUTANTS

Élimine les mesures approximatives pour un espresso rapide et facile à préparer.

La Machine à espresso programmable en métal moulé est offerte avec deux filtres à double paroi 'pressurisés' - 1 x une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ralentissent délibérément le débit d'eau durant l'infusion. Vous pouvez ainsi extraire un espresso à la bonne pression et obtenir un 'crema' riche et doré. Ces filtres conviennent tout autant au café prémoulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus.



FILTRES À SIMPLE PAROI 'NON-PRESSURISÉS' POUR LES BARISTAS EN DEVENIR

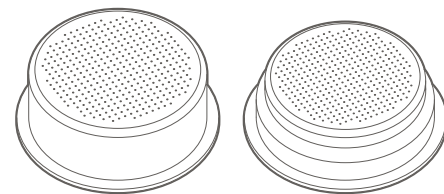
Expérimentez différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage

La Machine à espresso programmable en métal moulé est offerte avec deux filtres à simple paroi 'non-pressurisés' - 1 x une tasse et 1 x deux tasses.

Ces filtres ne ralentissent pas le débit d'eau, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage afin d'obtenir les résultats escomptés.

Ces filtres conviennent tout autant au café prémoulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus. Un espresso réussi est fait d'un dosage équilibré des éléments suivants: acidité, arôme, amertume, corps, goût de noisette et intensité.

En utilisant les filtres à simple paroi, vous pourrez explorer le monde de l'espresso en expérimentant diverses grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage, afin d'extraire une riche variété de saveurs.



CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE

Le système de contrôle électronique de la température maintient avec exactitude la température d'ébullition optimale de l'eau. Ceci garantit à l'utilisateur la meilleure extraction possible chaque fois qu'il prépare un espresso.

MÉCANISMES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La Machine à espresso programmable en métal moulé entre en mode « Économiseur d'énergie » si elle n'est pas utilisée pendant une heure et s'éteint automatiquement après trois heures d'inactivité.


En mode « Économiseur d'énergie » la machine utilise 45 % moins d'énergie qu'en mode veille.

En mode « Économiseur d'énergie », seulement le contour du bouton de mise en marche est illuminé.

Pour réactiver la machine pendant le mode « Économiseur d'énergie », appuyez simplement sur un des boutons. Le contour du bouton de mise en marche s'illumine et clignote tandis que la machine se réchauffe rapidement jusqu'à la température requise. Lorsque la température correcte est atteinte, tous les voyants des boutons sur le panneau de contrôle s'illuminent.

Pour éteindre la machine à espresso, lorsqu'elle est en mode « Économiseur d'énergie », enfoncez une seule fois le bouton 'POWER'.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE



Bouton 'POWER'
lorsqu'enfoncé, le contour s'illumine pour indiquer la mise en marche.

Mode « Économiseur d'énergie »

Voyant d'eau chaude
s'illumine pour indiquer que la fonction d'eau chaude est sélectionnée

Fonction pré-infusion
pour une pression d'extraction optimale de l'espresso

Fonction de purge automatique
pour assurer la température d'extraction optimale de l'espresso

Buse à eau chaude
fournit de l'eau chaude instantanément

Indicateur du niveau de liquide dans le plateau d'égouttement

Plateau d'égouttement amovible d'un litre
et grille en acier inoxydable

Très large plateau réchauffe-tasses

Pompe de 15 bars
conçue et fabriquée en Italie


Voyant de vapeur
s'illumine pour indiquer que la fonction de vapeur est sélectionnée

Contrôle électronique de la température

Hauteur exceptionnelle pour grandes tasses à café

NON ILLUSTRÉS
Accessoires complémentaires:
 Pichet à mousser en acier inoxydable
 Cuillère à mesurer/bourroir
 Outil de nettoyage
 Guide de démarrage rapide
 Filtres à simple 'non-pressurisés' pour 1 & 2 tasses
 Filtres à double paroi 'pressurisés' pour 1 & 2 tasses

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE (suite)



Élément chauffant Thermoblock
garantit la meilleure température d'extraction de l'espresso

Bouton de programmation
personnalise le format pré-réglé selon vos goûts

Système avancé de 'crema' à double paroi
pour un 'crema' parfait

Tête d'infusion
pour insertion facile du porte-filtre

Fenêtre de niveau d'eau rétroéclairée

Réservoir d'eau amovible de 75oz/2,2 L
se remplit par l'avant de la machine

Sélecteur de contrôle
de vapeur et d'eau chaude

Manomètre à espresso
permet d'obtenir la meilleure pression d'extraction

Format personnalisé
une tasse (1 oz) ou deux tasses (2 oz), environ

Porte-filtre en laiton chromé

Buse vapeur articulée sur bille et accessoire de moussage en acier inoxydable
se positionne aisément pour faire mousser le lait

NON ILLUSTRÉS
Espace de rangement pour le cordon
Tiroir de rangement
 situé à l'arrière du plateau d'égouttement pour ranger les accessoires

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Votre Machine à espresso programmable en métal moulé de Breville sera déjà équipée du plateau d'égouttement, du réservoir d'eau et du tiroir de rangement lorsque vous la retirerez de son carton d'emballage.

Le plateau d'égouttement se trouve à l'intérieur de la base de la machine, vers la partie avant.

Le réservoir d'eau est situé au centre de la machine et se glisse vers l'arrière.

Le tiroir de rangement se trouve à la base de la machine, derrière le plateau d'égouttement et sous le réservoir d'eau. Le plateau d'égouttement, le réservoir d'eau et le tiroir de rangement peuvent être facilement glissés hors de la machine puis replacés.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Enlevez le plateau d'égouttement, le réservoir d'eau et le tiroir de rangement. Démontez le plateau d'égouttement

en enlevant la grille en acier inoxydable et l'indicateur de remplissage « Empty me! » (Videz-moi!). Lavez toutes les pièces et les accessoires à l'eau savonneuse tiède à l'aide d'un liquide nettoyant non-abrasif. Rincez et séchez à fond.

Essuyez le boîtier avec un tissu doux et humide et séchez soigneusement. Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



NOTE:
Ne nettoyez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

MONTAGE DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

ÉTAPE 1



Insérez le tiroir de rangement dans la base de la machine en le faisant glisser vers l'arrière. Vous pourrez y ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère-bourroir lorsqu'ils ne sont pas utilisés, et ainsi les avoir à portée de la main.

ÉTAPE 2



Insérez l'indicateur de remplissage « Empty me! » en place dans le plateau d'égouttement et placez la grille en acier inoxydable par-dessus. Faites glisser le plateau d'égouttement jusqu'à l'intérieur de la base de la machine, devant le tiroir de rangement.

ÉTAPE 3



Faites glisser le réservoir d'eau par-dessus le plateau d'égouttement dans l'ouverture avant de la machine, juste au-dessus du tiroir de rangement. Veillez à ce que le réservoir soit bien aligné avec les côtés de la machine.

NOTE:
Avant chaque utilisation, il est recommandé de faire couler l'eau dans le filtre sans mouture, pour s'assurer que la tuyauterie interne a été préchauffée. Consultez les étapes 1 à 6 de la section 'Préparation initiale unique', page 63.

Fonctionnement

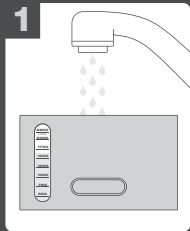
UNE MINUTE POUR APPRENDRE - FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS'


FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' POUR LES DÉBUTANTS


Éliminent les mesures approximatives pour un espresso rapide et facile à préparer

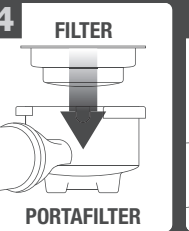
La Machine à espresso programmable en métal moulé est offerte avec des paniers-filtres à double paroi pour une ou deux tasses. Ces paniers-filtres ralentissent délibérément le débit d'eau durant l'infusion, et permettent d'extraire un espresso à la bonne pression et obtenir un 'crema' riche et doré. Les filtres à double paroi conviennent tout autant au café prêmoulu emballé sous vide qu'au café fraîchement moulu. Grâce à ces paniers-filtres, vous pourrez réussir rapidement et sans effort un espresso de qualité.

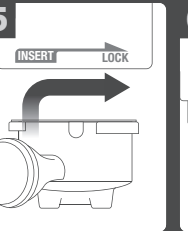
Préparation initiale unique


- 

1 Remplissez et insérez le réservoir
- 

2 Démarez
- 

3 Choisissez le filtre
- 

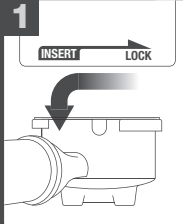
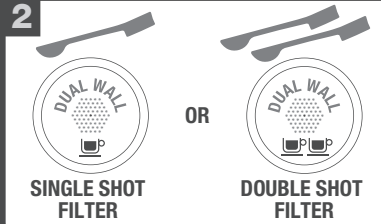
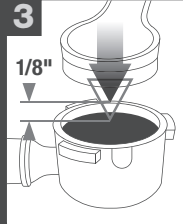
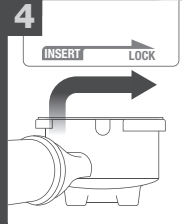
4 Placez le filtre dans le porte-filtre
- 

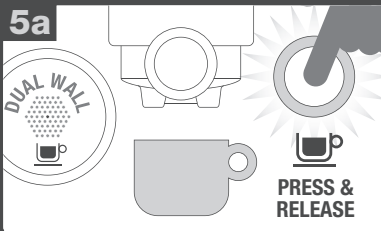
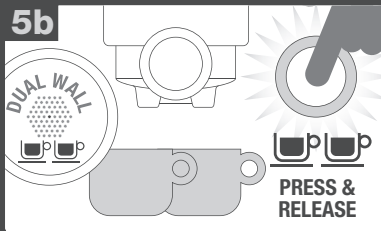
5 Insérez le porte-filtre
- 

6 Pressez et tenez 10 secondes, puis jetez l'eau

UNE MINUTE POUR APPRENDRE - FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' (SUITE)

Préparer l'espresso

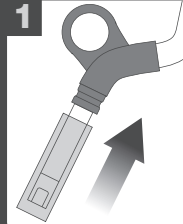
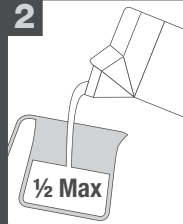


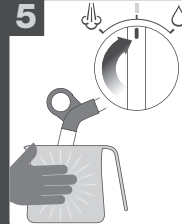
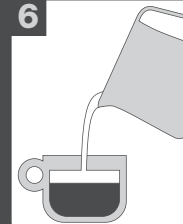
-  Retirez et asséchez le porte-filtre
-  Remplissez le filtre de mouture à l'aide de la cuillère fournie
 - Filtre pour 1 espresso simple - 1 cuillère rase
 - Filtre pour 2 espressos simples ou 1 double - 2 cuillères rases
-  Tassez à 1/8" du rebord
-  Insérez le porte-filtre

-  Placez 1 tasse sous la tête d'infusion pour extraire 1 espresso simple
-  ou placez 2 tasses pour extraire 2 espressos simples

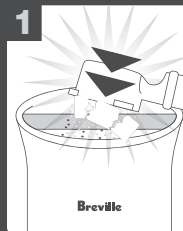


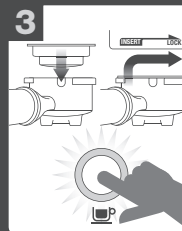
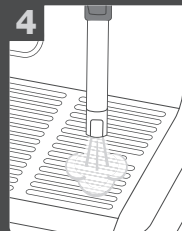
Pour l'extraction manuelle ou personnalisée, consultez la page 71.

UNE MINUTE POUR APPRENDRE - FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' (SUITE)

Mousser le lait

-  Installez l'accessoire de moussage
-  Remplissez le pichet à moitié
-  Déposez-le sur le plateau d'égouttement
-  Démarrez la vapeur
-  Arrêtez lorsque le lait est très chaud
-  Versez délicatement

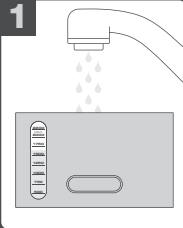


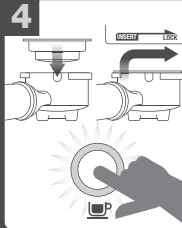
Entretien après l'extraction

-  Jetez la mouture en cognant
-  Nettoyez le filtre
-  Faites passer l'eau dans le filtre
-  Nettoyez la buse avec la vapeur
-  Essuyez correctement

Il est normal que la mouture soit humide. Cognier délicatement.

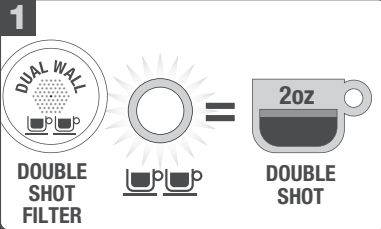
UNE MINUTE POUR APPRENDRE - FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' (SUITE)

L'espresso ne s'écoule pas?

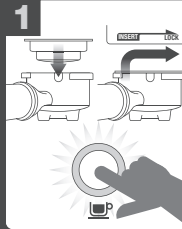
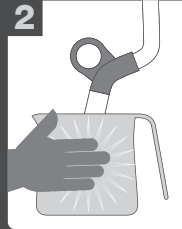
-  Remplissez le réservoir et recommencez
-  Vérifiez la grosseur de mouture et recommencez
-  Nettoyez avec l'outil fourni
-  2-3, Entretien après l'extraction, page 65

- BONNE MOUTURE Aspect de sel de table
- MOUTURE TROP FINE Aspect de farine
- MOUTURE GROSSIÈRE Aspect de sucre

Espresso trop faible?

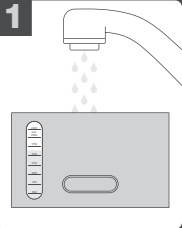
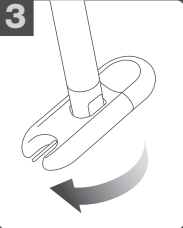

-  Extrayez 2oz/60ml dans 1 tasse pour 1 espresso double

Pas assez chaud?

-  Cela préchauffera le porte-filtre et la tasse. Perform Steps A4-A6
-  Réchauffez le lait plus longtemps

UNE MINUTE POUR APPRENDRE - FILTRES À DOUBLE PAROI 'PRESSURISÉS' (SUITE)

Pas de vapeur?

-  Remplissez le réservoir et recommencez
-  Nettoyez l'orifice avec l'aiguille
-  Retirez l'embout
-  Trempez dans l'eau chaude

Des questions?

-  Consultez le Livret d'instructions www.breville.com

"FILTRES À SIMPLE PAROI 'NON-PRESSURISÉS' POUR LES BARISTAS EN DEVENIR

Expérimentez différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage

La Machine à espresso programmable en métal moulé est offerte avec deux filtres à simple paroi 'non-pressurisés' - 1 x une tasse et 1 x deux tasses. Ces filtres ne ralentissent pas le débit d'eau, de sorte que vous devrez expérimenter différentes grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage afin d'obtenir les résultats escomptés. Ces filtres

conviennent tout autant au café prémoulu emballé sous vide qu'aux grains de café fraîchement moulus.

Un espresso réussi est fait d'un dosage équilibré des éléments suivants: acidité, arôme, amertume, corps, goût de noisette et intensité. En utilisant les filtres à simple paroi, vous pourrez explorer le monde de l'espresso en expérimentant diverses grosseurs et quantités de mouture et forces de tassage, afin d'extraire une riche variété de saveurs.

AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES - FILTRES À SIMPLE PAROI 'NON-PRESSURISÉS'

ÉTAPE 1 – REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Assurez-vous que la Machine est éteinte et que le sélecteur sur le côté droit de la machine est en position verticale.
- Débranchez l'appareil en retirant le cordon de la prise murale.
- Retirez le porte-filtre s'il est verrouillé dans la tête d'infusion et poussez la tige à vapeur vers le côté de la machine.
- Retirez le réservoir d'eau en utilisant la poignée située sur le devant du réservoir.



- Une fois le réservoir d'eau enlevé, un tube noir glisse et sort de la zone de rangement du réservoir d'eau. N'y touchez pas et n'essayez pas de l'enlever, il se remettra en position lorsque le réservoir d'eau sera remis en place.

- Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet jusqu'à la marque MAX indiquée sur la fenêtre et faites-le glisser en place dans l'appareil.
- Assurez-vous que le sélecteur est en position verticale et branchez l'appareil dans une prise de 110/120V.
- Enfoncez le bouton 'POWER'. Le contour lumineux clignotera durant le réchauffement de la machine. Lorsque la température adéquate sera atteinte, les voyants de tous les boutons sur le panneau de contrôle s'illumineront.

NOTE:

Vérifiez le niveau d'eau avant l'usage et remplacez l'eau chaque jour. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau du robinet fraîche et froide avant chaque usage. N'utilisez pas d'eau minérale, distillée ou tout autre liquide.

ÉTAPE 2 – PRÉCHAUFFEMENT DES TASSES

Cela aidera à maintenir la température de l'espresso, une fois dans la tasse. Le plateau réchauffe-tasses se réchauffera en même temps que la machine.

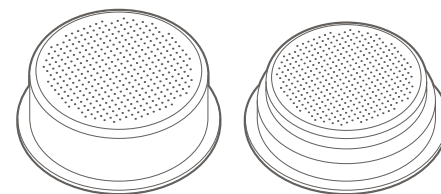
Faites passer l'eau dans la tête d'infusion, sans le porte-filtre en place, en tenant enfoncé le bouton d'une tasse situé à l'avant droit de la machine, puis déposez les tasses sur le plateau réchauffe-tasses.

AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES - FILTRES À SIMPLE PAROI 'NON-PRESSURISÉS'

ÉTAPE 3 – PRÉPARATION DU FILTRE À SIMPLE PAROI

- Placez les filtres à simple paroi d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre. Si vous utilisez un gobelet, servez-vous du filtre pour 2 tasses et extrayez seulement 2 oz (60ml). Si vous desirez une plus grande quantité d'espresso, versez de l'eau chaude dans votre tasse avant d'extraire l'espresso.
- Préchauffez le porte-filtre en le plaçant sous la tête d'infusion. Rincez avec l'eau chaude émanant de la tête d'infusion, en tenant enfoncé le bouton de deux tasses situé à l'avant droit de la machine. Bien assécher le porte-filtre avant l'utilisation

Contrairement aux filtres à double paroi, les filtres à simple paroi ne présentent aucune inscription sur le coté (voir en page 56).



- Utilisez une cuillerée rase de mouture à espresso pour le filtre d'une tasse, et deux cuillerées rases pour le filtre à deux tasses.

Consultez la section 'Trucs sur la préparation de l'espresso', page 77.



ÉTAPE 4 - GROSSEUR ET QUANTITÉ DE MOUTURE

- Si vous moulez vos grains de café, la mouture doit être fine sans toutefois être poudreuse, car cela affectera le débit d'eau traversant le filtre et par le fait même, le goût de votre espresso.
- Si la mouture est trop fine (aspect poudreux et consistance farineuse), l'eau ne pourra la traverser, même sous une forte pression. L'espresso sera surextrait, trop foncé et amer, et le 'crema' sera brouillé et inégal..
- Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop vite. Il en résultera un café sous-extrait, peu savoureux et sans 'crema' onctueux sur le dessus.
- Si vous utilisez une mouture plus fine pour le filtre à simple paroi, vous devrez augmenter la quantité de mouture, pour bien remplir le filtre.



AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES - FILTRES À SIMPLE PAROI 'NON-PRESSURISÉS' (SUITE)

ÉTAPE 5 - TASSAGE DE LA MOUTURE

- Arasez la mouture à espresso dans le filtre et pressez légèrement avec le côté plat de la cuillère à mesurer. Consultez la section « Trucs sur la préparation de l'espresso, page 77.
- Enlevez tout excédent de mouture à espresso sur le rebord du filtre, afin qu'il s'insère parfaitement dans la tête d'infusion.

ÉTAPE 6 – PRÉPARATION INITIALE DE LA TÊTE D'INFUSION

- Avant d'insérer le porte-filtre, il est recommandé de faire passer une certaine quantité d'eau par la tête d'infusion.
 - Placez un contenant ou une tasse vide sous la tête d'infusion.
 - Enlevez le porte-filtre et préparez la tête d'infusion en appuyant et retenant enfoncé le bouton d'une tasse ou de deux tasses pendant environ 5 secondes. Consultez la section « Programmation manuelle », page 73.
- Un bruit de pompage accompagnera cette opération et l'eau s'écoulera de la tête d'infusion.

ÉTAPE 7 – INSERTION DU PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, en alignant la poignée, tel qu'illustré. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et poussez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, ce qui devrait se produire à un angle d'environ 90° par rapport à la machine.



NOTE:

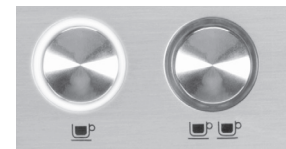
Le volume d'espresso extrait dépendra de la grosseur et de la quantité de mouture utilisée.


ÉTAPE 8 – PRÉPARATION DE L'EXTRACTION

- Assurez-vous que les voyants de tous les boutons sur le panneau de contrôle sont illuminés, ce qui indique que la machine a atteint la bonne température d'extraction et qu'elle est prête pour utilisation.
- Veillez à ce que le plateau d'égouttement et le porte-filtre soient en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.

PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

FORMAT PRÉRÉGLÉ - UNE TASSE

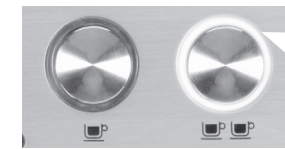



Appuyez une fois sur le bouton d'une tasse . Environ 1 oz/30 ml d'espresso sera extrait, pendant qu'un bruit de pompe se fera entendre. La machine s'arrêtera automatiquement après le versement de la quantité préréglée.

NOTE:



Lorsque vous utilisez le filtre pour une tasse, n'extrayez qu'environ 1 oz/30 ml. L'espresso en sera plus savoureux. De même, pour le filtre à deux tasses, n'extrayez qu'environ 2 oz/60 ml pour une saveur optimale.

FORMAT PRÉRÉGLÉ - DEUX TASSES





Appuyez une fois sur le bouton de deux tasses . Environ 2 oz/60 ml d'espresso sera extrait, pendant qu'un bruit de pompage se fera entendre. La machine s'arrêtera automatiquement après le versement de la quantité préréglée.

NOTE :


La quantité de versement minimale pour une tasse  et pour deux tasses  est fixée à ½ oz/15 ml.

NOTE:

Si vous appuyez sur le bouton d'une tasse  ou sur celui de deux tasses  pendant l'extraction programmée, celle-ci s'arrêtera immédiatement. Celle-ci va s'arrêter immédiatement.

PROGRAMMATION D'UN ESPRESSO SIMPLE

Le mode de programmation remplacera, et ce pour une seule extraction, les formats préréglés (1 oz/30 ml ou 2 oz/60 ml), en reprogrammant le bouton selon votre format préféré.

1. Préparez une tasse d'espresso en suivant les étapes 1 à 7 de la section 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES - Filtres à simple paroi 'non-pressurisés', pages 68-70.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour démarrer le programme, appuyez une fois sur le bouton 'PROGRAM'. Le signal sonore se fera entendre une fois et le bouton de programmation se mettra à clignoter. Ceci indique que la machine est en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur le bouton d'une tasse . L'espresso commencera à s'écouler et le voyant du bouton d'une tasse se mettra à clignoter.

PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

5. Après le versement de la quantité suffisante d'espresso dans la tasse, dans la tasse, appuyez sur le bouton d'une tasse ☕ pour arrêter le processus. Le signal sonore se fera entendre deux fois, indiquant que la machine a enregistré votre format préféré et a quitté le mode de programmation.

PROGRAMMATION D'UN ESPRESSO DOUBLE

Le mode de programmation remplacera, et ce pour une seule extracton, les formats pré-réglés (1 oz/30 ml ou 2 oz/60 ml), en reprogrammant le bouton selon votre format préféré.

1. Préparez une tasse d'espresso en suivant les étapes 1 à 7 de la section 'AMÉLIOREZ VOS COMPÉTENCES - Filtres à simple paroi 'non-pressurisés', pages 68-70.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour démarrer le programme, appuyez une fois sur le bouton 'PROGRAM'. Le signal sonore se fera entendre une fois et le bouton de programmation se mettra à clignoter. Ceci indique que la machine est en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur le bouton de deux tasses ☕☕. L'espresso commencera à s'écouler et le voyant du bouton de deux tasses se mettra à clignoter.

5. Après le versement de la quantité suffisante d'espresso dans la tasse, appuyez sur le bouton de deux tasses ☕☕ pour arrêter le processus. Le signal sonore se fera entendre deux fois, indiquant que la machine a enregistré et quitté le mode de programmation.

PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À ESPRESSO PROGRAMMABLE EN MÉTAL MOULÉ DE BREVILLE

RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Pour réinitialiser les réglages de format par défaut, appuyez et maintenez enfoncé le bouton 'PROGRAM' jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre trois fois. Relâchez le bouton. Ceci indique que les réglages par défaut originaux ont été réinitialisés.

NOTE :
Réglages par défaut : le volume d'une tasse ☕ est d'environ 1 oz/30 ml. Celui de deux tasses ☕☕ est d'environ 2 oz/60 ml.

PROGRAMMATION MANUELLE



Appuyez et tenez enfoncé le bouton d'une tasse ☕ ou de deux tasses ☕☕. Relâchez le bouton après le versement de la quantité suffisante d'espresso dans la tasse.

ÉTAPE 9 – VIDER LE PORTE-FILTRE

Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il ne résiste plus.

Retournez le porte-filtre et cognez-le délicatement sur le bord d'une poubelle pour disposer de la mouture usée. Ne jetez pas la mouture usée dans le lavabo, car elle pourrait boucher la tuyauterie.

Laissez le filtre dans le porte-filtre et tenez-le en place sous la tête d'infusion. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'une tasse pour laisser couler l'eau chaude. Rincez le porte-filtre jusqu'à ce que l'eau en ressorte claire.

Réinsérez le porte-filtre dans la tête d'infusion pour qu'il sèche et reste chaud.

NOTE:
FONCTION PRÉ-INFUSION
Lorsque vous sélectionnez une tasse ou deux tasses, la machine pompera l'eau instantanément, puis fera une pause et reprendra le pompage pour faire passer l'eau à travers le porte-filtre. Cela permet à la mouture d'être humectée préalablement à l'infusion, puis de se gonfler à la suite d'une pression accrue, résultant en une extraction maximale des huiles et de la saveur de la mouture à espresso.

ATTENTION : LES PARTIES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT



La Machine à espresso programmable en métal moulé est équipée d'une buse vapeur articulée sur bille, de style commercial, et d'un accessoire de moussage en acier inoxydable. Ce dernier facilite l'obtention d'une grande quantité de mousse.

Si vous désirez moins de mousse, retirez l'accessoire de moussage et utilisez simplement la buse vapeur. Pour ce faire, attendez que l'accessoire soit refroidi et tirez-le vers le bas. Vous pourrez le ranger dans le tiroir de rangement de l'appareil, s'il n'est pas utilisé régulièrement. Pour le

remettre en place, fixez-le solidement en l'insérant autour de la buse vapeur, par l'une ou l'autre des extrémités, jusqu'à l'anneau de caoutchouc.

- Remplissez à moitié le pichet à mousser en acier inoxydable de lait frais et froid.
- Tournez le sélecteur à la position 'STEAM'. Le voyant rouge clignotera, indiquant que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur.
- Lorsque le voyant lumineux est éteint, la machine est prête à produire de la vapeur.
- Avant de plonger la buse vapeur dans le lait, interrompez la vapeur en tournant le sélecteur en position verticale. Cela évitera que le lait n'éclabousse (cette pause dure 6 secondes; après quoi, le mode 'vapeur' sera désactivé).
- Plongez la buse vapeur dans le lait et tournez le sélecteur à la position 'STEAM'.
- Pour arrêter, tournez le sélecteur en position verticale et retirez le pichet.



NOTE:
Lorsque la machine à espresso produit de la vapeur, on peut entendre un bruit de pulsation. Cela fait partie du fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.

NOTE:
Si la vapeur commence à sortir de la buse avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompez la vapeur en remettant le sélecteur en position verticale. Cela évitera que la pression de la vapeur ne fasse jaillir le lait hors de la tasse.

ATTENTION: NE SUBMERGEZ PAS LA BUSE VAPEUR DANS LE LAIT, CAR ELLE NE FONCTIONNERA PAS ADÉQUATEMENT. POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS L'EXTRÉMITÉ DE LA BUSE VAPEUR AU-DESSUS DE LA SURFACE DU LAIT DURANT LE MOUSSAGE. ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR EST EN POSITION VERTICALE AVANT DE RETIRER LE PICHET À MOUSSER.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT (suite)



Il y a deux façons de faire mousser le lait: Aérer (stretch) le lait pour le faire aérer, et le faire tourbillonner pour le rendre plus léger et à la bonne température.

En pratique, ces deux opérations ne devraient en être qu'une.

NOTE:
La machine à espresso est munie d'une buse vapeur pivotante très pratique qui s'ajuste à la position désirée.

ETAPE 1 - AÉRER LE LAIT

Tenez le pichet de façon à ce que la buse vapeur soit juste au-dessous de la surface du lait et avec votre main libre, commencez à mousser. De temps à autre, abaissez le pichet pour que la buse vapeur effleure la surface du lait et fasse entendre un sifflement.

Aérer le lait en augmentera le volume; il faudra donc abaisser le pichet au fur et à mesure que le lait gonfle, afin que l'extrémité de la buse demeure juste sous la surface du lait.

ETAPE 2 - FAIRE TOURBILLONNER LE LAIT

Après un moment, le lait sera assez aéré. Il faudra alors que la buse soit décentrée de façon à créer un tourbillon dans le lait. Pour ce faire, faites basculer le pichet un peu plus loin de vous ou sur le côté, et en même temps plongez la buse dans le lait.

Continuez à faire tourbillonner le lait jusqu'à ce qu'il soit à la bonne température (entre 55°C/130°F et 65°C/150°F). Même sans thermomètre, vous saurez que le lait est prêt quand la base du pichet est trop chaude pour qu'on la touche.

Une fois le bon équilibre obtenu, le lait prendra une consistance de 'meringue' avec un reflet vitré. Éliminez les bulles d'air qui se sont formées en frappant délicatement le pichet sur le comptoir et versez le lait dans une tasse ou un verre pour obtenir un espresso savoureux.

Enfin, faites un cycle de vapeur afin d'enlever tout résidu de lait dans la buse vapeur. Essayez-la ensuite avec un chiffon humide.

NOTE:
La machine arrêtera automatiquement la fonction de vapeur après 5 minutes de vapeur continue. Les voyants de vapeur et d'eau chaude se mettront à clignoter. Si cela arrive, mettez le sélecteur en position verticale.

UTILISATION DE LA FONCTION EAU CHAUDE

NOTE :
Veillez toujours à ce que l'accessoire de moussage soit bien en place sur la buse vapeur et touche l'anneau de caoutchouc. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais et froid (un lait faible en gras moussera plus facilement). Nettoyez la buse vapeur et son accessoire après chaque utilisation. Consultez la section « Entretien et nettoyage », page 82.

NOTE :
La fonction de purge automatique de cette machine permet d'extraire plus d'espresso immédiatement après l'utilisation de la fonction de vapeur. Ceci garantit que l'espresso ne sera pas brûlé par la gerbe d'eau initiale provenant du Thermoblock qui est trop chaude. Cette eau, notamment, est versée à l'intérieur de l'appareil dans le plateau d'égouttement ce qui garantit que le thermostat intérieur est à la température optimale pour l'extraction de l'espresso. Votre espresso sera toujours extrait à cette température optimale de manière à obtenir la meilleure saveur.

La machine à espresso est dotée d'une fonction individuelle d'eau chaude, utile pour préparer le thé, le chocolat chaud ou tout autre breuvage. L'eau chaude est acheminée par la buse conçue à cet effet.

Placer un pichet ou une tasse sous la buse à eau chaude pour la recueillir.

Pour utiliser la fonction d'eau chaude, tourner le bouton sélecteur à « Hot Water ». Le voyant « Hot Water » s'illuminera.

Pour arrêter l'eau chaude, tournez le sélecteur en position verticale.

Limitez l'extraction à 2 litres à chaque utilisation.

La machine n'est pas conçue pour faire de grands pots de café et de thé. Plus l'eau chaude est utilisée en une seule fois, plus elle tiédit.



NOTE :
Après 2 minutes d'utilisation de l'eau chaude, la fonction s'éteindra automatiquement. Les voyants lumineux de la vapeur et de l'eau chaude clignoteront. Si cela se produit, remettez le sélecteur en position verticale.

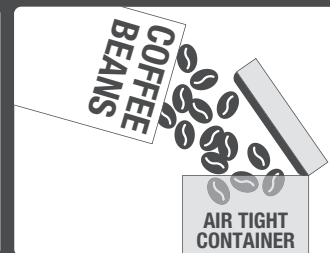
TRUCS SUR LA PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

RECOMMANDATIONS



Grains de café frais

Les grains de café fraîchement moulus sont essentiels pour l'obtention d'un espresso savoureux et consistant. Des grains périmés ou du café prémoulu affecteront de façon significative le goût et le 'crema' de votre espresso.



Conservez soigneusement

Conservez dans un endroit sombre, frais et sec. Sous vide, si possible.

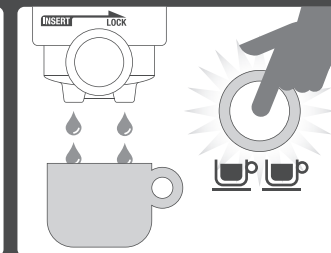
Achetez en petites quantités pour réduire le temps de stockage.



'Crema'

Le 'crema' est cette écume de couleur caramel qui recouvre l'espresso après l'extraction.

Le format de la tasse affectera le 'crema'. Plus elle est petite, plus le 'crema' sera onctueux.





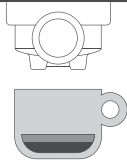
Préchauffez et rincez

Pour que l'espresso soit très chaud, préchauffez les tasses et le filtre avant l'extraction.

Placez le porte-filtre dans la machine, sans mouture, et faites couler l'eau chaude.



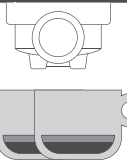
TRUCS SUR LA PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

TYPES D'EXTRACTION


+

=





FILTRE POUR 1 TASSE **BOUTON POUR 1 TASSE** **1 ESPRESSO SIMPLE**

1 espresso simple


+

=


FILTRE POUR 2 TASSES **BOUTON POUR 2 TASSES** **2 ESPRESSOS SIMPLES**

2 espressos simples



+

=


FILTRE POUR 2 TASSES **BOUTON POUR 2 TASSES** **1 ESPRESSO DOUBLE**

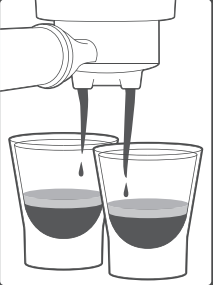
1 espresso double (fort)

TRUCS SUR LA PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

BONNE EXTRACTION




✓
À l'intérieur de la zone Espresso




- 'Crema' doré et mousseux
- Espresso brun foncé

** Le 'crema' est cette écume brun pâle qui flotte sur l'espresso.*

SOUS-EXTRACTION




✗
Sous la zone Espresso




- 'Crema' mince et pâle
- Espresso brun pâle
- Goût amer ou faible/aqueux

SUREXTRACTION




✗
Au-delà de la zone Espresso




- Coule goutte à goutte
- 'Crema' foncé et tacheté
- Espresso très foncé
- Goût amer et de brûlé

APRÈS LA 1ère EXTRACTION



RETIREZ LA MOUTURE USÉE
Dégagez la mouture en cognant délicatement. Il est normal qu'elle soit humide.


APRÈS LA 2e EXTRACTION



RINCEZ LE FILTRE
Nettoyer le filtre afin d'éviter qu'il ne se bloque. Placez le porte-filtre dans la machine, sans mouture, et faites couler l'eau chaude.

SOLUTIONS


SOLUTION 1



SÉLECTIONNEZ UNE MOUTURE PLUS FINE

Ajustez et recommencez


SOLUTION 2



UTILISEZ PLUS DE MOUTURE

Ajustez et recommencez

SOLUTION 3




AUGMENTEZ LA FORCE DE TASSAGE

Ajustez et recommencez

SOLUTIONS


SOLUTION 1



SÉLECTIONNEZ UNE MOUTURE PLUS GROSSE

Ajustez et recommencez


SOLUTION 2



UTILISEZ MOINS DE MOUTURE

Ajustez et recommencez

SOLUTION 3



DIMINUEZ LA FORCE DE TASSAGE

Ajustez et recommencez

TRUCS SUR LA PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

RÉCHAUFFER VOTRE TASSE OU VOTRE VERRE

Une tasse chaude permettra de maintenir l'espresso à sa température optimale. Préchauffez votre tasse en la posant sur le plateau réchauffe-tasses ou en la rinçant à l'eau chaude à partir de la buse à eau chaude.

RÉCHAUFFER LE PORTE-FILTRE

Un porte-filtre froid peut faire baisser la température d'extraction à un point tel que cela peut nuire de façon significative à la qualité de votre espresso. Préchauffez toujours le porte-filtre en le passant sous l'eau chaude avant de préparer l'espresso.

NOTE:
Asséchez toujours le filtre et le porte-filtre avant d'y ajouter la mouture, car l'humidité peut entraîner le "drilling" - phénomène qui se produit lorsque l'eau ne passe pas à travers la mouture lors de l'extraction de l'espresso.

UTILISATION DE CAFÉ ESPRESSO PRÉMOULU

Si vous utilisez un café espresso prémoulu, assurez-vous que la mouture convient aux machines à espresso/cappuccino.

Si vous moulez vos grains de café, la mouture doit être fine sans toutefois être poudreuse, car cela affectera le débit d'eau traversant le filtre et par le fait même, le goût de votre espresso.

Si la mouture est trop fine (aspect poudreux et consistance farineuse), l'eau ne pourra la traverser, même sous une forte pression. L'espresso sera surextrait, trop foncé et amer, et le 'crema' sera brouillé et inégal.

Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement. Il en résultera un espresso sous-extrait, non goûteux et sans 'crema' onctueux sur le dessus.

LA BONNE MESURE

Un espresso simple est fait de ¼ oz/7 gr de mouture. Une cuillerée/bourroir rase contient la quantité exacte de mouture pour un espresso simple, et deux cuillères rases pour un espresso double.

Si vous utilisez de la mouture plus fine pour le filtre à simple paroi, vous devrez augmenter la quantité de mouture pour que le filtre soit rempli correctement.

LE BON TASSAGE

Arasez la quantité de mouture voulue en tapant délicatement sur le côté du porte-filtre, puis en la tassant fermement avec le bourroir. Pour un espresso double, tassez une seule fois après la deuxième cuillerée. Si vous le faites après la première cuillerée, cela durcira la mouture et empêchera la pleine extraction.

TRUCS SUR LA PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

PURGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant d'insérer le porte-filtre, faites passer de l'eau dans la tête d'infusion. Cela assurera un nettoyage de dernière minute et stabilisera la température avant l'extraction.

NOTE:
Assurez-vous d'enlever tout excédent de mouture du rebord du filtre, pour qu'il s'insère parfaitement sous la tête d'infusion.

EXTRAIRE VOTRE ESPRESSO

L'erreur la plus répandue lors de la préparation de l'espresso est la surextraction. Il en résulte un breuvage amer au 'crema' décoloré. Le 'crema' est cette écume de couleur caramel qui flotte sur l'espresso après l'extraction.

NOTE:
Le goût de votre espresso dépendra de vos goûts personnels, en plus du type de grains de café utilisés, de la grosseur de la mouture et de la force de tassage. Faites vos expériences afin d'obtenir à un espresso savoureux.

NOTE:
Assurez-vous d'enlever tout excédent de mouture du rebord du filtre, pour qu'il s'insère parfaitement sous la tête d'infusion.

Entretien et Nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



NETTOYER LA BUSE VAPEUR ET L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE

- La buse vapeur et son accessoire doivent toujours être nettoyés après le moussage du lait.
- Retirez l'accessoire de moussage et rincez-le à l'eau chaude. Assurez-vous que les deux petits orifices à chaque extrémité sont débloqués. Pour ce faire, utilisez l'épingle sur l'outil de nettoyage.
- Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et réorientez-la vers le plateau d'égouttement. Mettez le sélecteur à la position 'Steam' pour enlever tout résidu de lait de la buse vapeur.



- Tournez le sélecteur à en position verticale. Enfoncez le bouton 'POWER' pour éteindre l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Si la buse vapeur est bloquée, utilisez l'épingle de l'outil à nettoyage pour en nettoyer l'ouverture.
- Si la tige reste bloquée, le bout de la tige peut être retiré grâce à la clé à écrous au milieu de l'outil à nettoyage.
- Faites tremper le bout dans l'eau chaude avant d'utiliser l'outil de nettoyage. Remplacez le bout de la tige et sécurisez le tout avec l'outil à nettoyage.



NETTOYER LES FILTRES, LE PORTE-FILTRE ET LA TÊTE D'INFUSION

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau après chaque utilisation pour retirer toute particule de café. S'il advenait que les pores des filtres se bouchent, l'épingle de l'outil à nettoyage peut être utilisée pour les débloquer.
- L'intérieur de la tête d'infusion doit être nettoyée avec un linge humide pour enlever toutes particules de mouture.
- Nettoyez régulièrement la machine en faisant passer l'eau dans le porte-filtre sans mouture, afin d'éliminer tout résidu de mouture qui pourrait y rester.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (SUITE)



NETTOYER LE BOÎTIER ET LE PLATEAU RÉCHAUFFE-TASSES

- Le boîtier et le plateau réchauffe-tasses peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide, puis essuyés avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de produits nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.



NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers lorsque l'indicateur indique « Empty me! ».
- Retirez le grillage en acier inoxydable et l'indicateur « Empty me! » du plateau. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec un liquide non abrasif, rincez puis séchez complètement. Pour retirer l'indicateur « Empty-me! » du plateau, insérez les doigts dans les deux trous des coins et tirez vers le haut pour le dégager.



NETTOYER LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le tiroir de rangement peut être retiré après avoir retiré le plateau, puis nettoyé avec un linge doux et humide (ne pas utiliser de produits nettoyants, de tampons ou de chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface).

NOTE :
Ne pas nettoyer les pièces ou les accessoires au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (SUITE)

DÉCALCIFICATION

- À la suite d'un usage régulier, l'eau dure peut créer une accumulation de sédiments minéraux dans et sur certaines composantes internes, ce qui réduit le flux de l'extraction et la puissance de la machine, et affecte la qualité de l'espresso.
- Il est recommandé de décalcifier la machine régulièrement (tous les deux ou trois mois) avec un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Suivez les instructions fournies ou servez-vous du guide suivant:

Solution diluée (pour l'eau moins dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 2 parties d'eau froide du robinet

Solution concentrée (pour l'eau plus dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 1 partie d'eau froide du robinet

DÉCALCIFIER LA MACHINE

- S'assurer que le sélecteur est en position verticale et que la machine est éteinte et débranchée.
- Retirez le porte-filtre et l'accessoire de moussage. Versez le mélange de vinaigre et d'eau dans le réservoir à eau.
- Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
- Tournez le sélecteur en position verticale.
- Placez un grand bol sous la tête d'infusion, un autre sous la buse vapeur et un troisième sous la buse à eau chaude.
- Lorsque la température d'extraction sera atteinte, tous les voyants du panneau de contrôle s'illumineront. Appuyez sur le bouton d'une tasse ou de deux tasses

pour activer le versement manuel.

- Relâchez le bouton une fois que la moitié de la mixture de vinaigre blanc et d'eau aura circulé dans la tête d'infusion.
- Tournez le sélecteur à la position « Steam » et laissez la vapeur circuler dans la buse vapeur pendant environ 2 minutes. Retournez le sélecteur en position verticale.
- Tournez le sélecteur à la position « Hot water » et laissez le reste du liquide circuler dans la buse à eau chaude. Lorsque le liquide aura fini de s'écouler, remettez le sélecteur en position verticale.
- Après la décalcification, retirez le réservoir d'eau, rincez en profondeur puis remplissez d'eau froide. Pour rincer la machine, répétez les étapes précédentes.

ATTENTION : NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE OU LA MACHINE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. LE RÉSERVOIR D'EAU NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉ OU VIDÉ COMPLÈTEMENT AU COURS DE LA DÉCALCIFICATION.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Lorsque la machine est en marche, les voyants de vapeur et d'eau chaude clignotent.	Le sélecteur n'est pas en position verticale.	Tournez le sélecteur en position verticale. La machine suivra le processus normal de réchauffement.
L'espresso ne s'écoule pas	La machine n'est pas allumée ou est débranchée.	Assurez-vous que la machine est branchée, et que vous avez pressé sur le bouton 'POWER'.
	Le réservoir d'eau est vide.	Consultez la section 'Remplissage du réservoir d'eau' en page 68.
	La mouture est trop fine.	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez la section 'Utilisation du café à espresso prémoulu' en page 80.
	Il y a trop de mouture dans le filtre.	Consultez la section 'Préparation du filtre à simple paroi' en page 69.
	La mouture à espresso est trop tassée.	Consultez la section 'Tassage de la mouture' en page 80.
	Le filtre est bloqué.	Consultez la section 'Nettoyer les filtres' en page 83.
L'espresso s'écoule trop rapidement.	La mouture est trop grossière.	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez la section 'Utilisation du café à espresso prémoulu' en page 80.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre.	Consultez la section 'Préparation du filtre à simple paroi' en page 69.
	La mouture n'est pas assez tassée.	Consultez la section 'Préparation du filtre à simple paroi' en page 69.
L'espresso est trop froid.	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Le plateau de réchauffement de la tasse commence à se chauffer au fur et à mesure que la machine se réchauffe. Consultez la section 'Préchauffer les tasses' en page 68.
	Le lait n'est pas assez réchauffé (pour faire un cappuccino ou un café au lait).	Une fois que la base du pichet devient trop chaude au toucher, alors le lait est chauffé à la bonne température. Consultez la section 'L'art de faire mousser le lait' en page 74.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Absence de crema'	La mouture n'est pas assez tassée.	Consultez la section 'Tassage de la mouture' en page 80.
	La mouture est trop grossière.	S'assurer d'utiliser une mouture d'espresso conforme. Consultez la section 'Tassage de la mouture' en page 80.
	La mouture à espresso n'est pas fraîche.	Remplacez les vieux grains de café par des grains frais ou pré-moulus. La mouture à espresso ne doit pas être gardée pour plus d'une semaine.
	Les trous du filtre sont bloqués.	Utilisez l'épingle fine de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consultez la section 'Nettoyer les filtres' en page 63.
La machine émet des sons de pulsation/pompage pendant l'extraction de l'espresso	La machine effectue normalement les opérations d'une pompe de 15 bars.	Aucune action n'est requise, car il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
L'espresso s'écoule autour du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans la tête d'infusion.	Consultez la section 'Insertion du porte-filtre' en page 56.
	Il y a de la mouture sur le contour du filtre.	Nettoyez tout excédent de mouture sur le rebord du porte-filtre pour qu'il s'insère parfaitement dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de mouture dans le filtre.	Consultez la section 'Préparation du filtre à simple paroi' en page 69.
	La mouture a été tassée trop fermement.	Consultez la section 'Préparation du filtre à simple paroi' en page 69.
	Le filtre n'est pas conforme à la quantité de mouture utilisée.	Utilisez un petit filtre pour une tasse de café et le plus gros filtre pour deux tasses de café.
L'espresso s'écoule goutte à goutte du porte-filtre	Le réservoir d'eau est vide ou contient peu d'eau.	Consultez l'étape 1 de la section 'Remplissage du réservoir d'eau' à la page 68.
	La mouture est trop fine.	Assurez-vous d'utiliser la bonne mouture. Consultez la section 'Utilisation du café à espresso prémoulu' en page 80.
	La machine est bloquée par des dépôts minéraux.	Décalcifiez la machine. Consultez la section 'Décalcification' en page 83.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
La machine émet des bruits de pompage forts et continus	Le réservoir d'eau est vide.	Consultez l'étape 1 de la section 'Remplissage du réservoir d'eau' à la page 68.
	Le réservoir d'eau n'est pas bien installé.	Consultez l'étape 1 de la section 'Remplissage du réservoir d'eau' à la page 68.
L'espresso est trop faible ou goûte l'eau	La mouture est trop grossière.	Utilisez une mouture d'espresso conforme. Utiliser un café à grande torréfaction qui porte généralement la mention « Mélange espresso ». Consultez la section 'Utilisation du café à espresso prémoulu' en page 80.
Aucune vapeur ou eau chaude n'est générée	Il n'y a pas assez de vapeur.	S'assurer que la machine est branchée, et que vous avez pressé sur le bouton 'POWER'.
	Le réservoir d'eau est vide.	Consultez l'étape 1 de la section 'Remplissage du réservoir d'eau' à la page 68.
	Le sélecteur n'est pas à la position « Steam » ou « Hot water ».	Tournez le sélecteur à la position 'STEAM' ou 'HOT WATER'.
	La buse vapeur est bloquée.	Utilisez l'épingle sur l'outil à nettoyage pour débloquer l'ouverture. Si la tige est toujours bloquée, retirez le bout de la tige au moyen de la clé de l'outil de nettoyage.
Le lait n'a pas moussé après avoir été passé à la vapeur	Il n'y a pas assez de vapeur.	La tige à vapeur est peut-être bloquée. Consultez la section 'Entretien et Nettoyage' en page 83.
	Le lait n'est ni frais ni froid.	Utilisez du lait frais et froid. Consultez la section 'L'art de faire mousser le lait' en page 74.
La machine ne fonctionne pas	La machine semble être allumée, mais cesse de fonctionner.	Le coupe-courant de sécurité a peut-être été activé en raison d'une surchauffe de la pompe. Éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 à 60 minutes.

ESPRESSOS VARIÉS



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso, également connu comme un court, est extrait de 7g de café moulu. Il est servi dans une petite tasse ou dans un verre à un niveau d'environ 30 ml.



« LONG BLACK »

Un espresso allongé est généralement servi comme un espresso auquel on ajoute de l'eau chaude, au goût.



« FLAT WHITE »

Une dose simple d'espresso dans une tasse noyée dans du lait à la vapeur, d' $\frac{1}{3}$ de tasse d'espresso et d' $\frac{2}{3}$ de tasse de lait.

ESPRESSOS VARIÉS (SUITE)



CAFÉ AU LAIT CLASSIQUE

Le café traditionnel du matin en Italie et en France, servi avec petits pains au chocolat ou « biscotti » sucrés. Ce mélange à $\frac{1}{3}$ espresso et $\frac{2}{3}$ lait est préparé avec un espresso simple. Couronné de lait à la vapeur, versé le long du contour intérieur du verre pour donner une consistance crémeuse et une épaisseur parfaite de mousse.



CAPPUCCINO

L'authentique cappuccino est servi très léger et tiède avec $\frac{1}{3}$ d'espresso, $\frac{1}{3}$ de lait à la vapeur et une troisième portion généreuse de mousse crémeuse. Pour un effet ajouté, tenir une carte sur une moitié du breuvage et saupoudrer l'autre de poudre de chocolat.



MACCHIATO

Un coup d'espresso servi court dans une demi-tasse de 70 ml et nappé d'un soupçon de lait mousseux.

ESPRESSOS VARIÉS (SUITE)



MOCHA FRAPPÉ (POUR DEUX)

Prête en quelques minutes, cette boisson rafraîchissante et impressionnante comblera les amateurs de chocolat et d'espresso. Faire fondre deux cuillères à café comblées de pépites de chocolat de qualité dans un espresso double. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid et 9 cubes de glace et brasser le tout dans un malaxeur à basse vitesse jusqu'à consistance lisse et soyeuse. Vider dans deux verres et servir immédiatement.



ESPRESSO AFFOGATO

Totalement irrésistible, cette tentation sucrée est composée tout simplement d'une portion de crème glacée à la vanille de qualité supérieure, d'une cuillerée de vanille arrosée d'espresso, et au choix, de votre liqueur favorite. Pour épater la galerie, servir la crème glacée dans un verre à martini accompagné d'un petit verre d'espresso.



CON PANNA

Signifiant 'avec crème', ce breuvage réconfortant est une variation élégante du café viennois. Dans une tasse de 90-120 ml (2-4 oz), chapeauter un double espresso d'une bonne cuillerée de crème fouettée. Saupoudrer de cannelle et servir immédiatement.

Recettes

DESSERTS

COSTARDE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES ET À L'ESPRESSO

6 portions

750 ml de crème

¾ de tasse de sucre finement granulé

2 gousses de vanille coupées sur la longueur

1 cuillère à table de gélatine

1 panier de framboises fraîches

1 cuillère à table de sucre finement granulé (facultatif)

¾ de tasse d'espresso fort, refroidi

1. Mélanger la crème, le sucre en poudre et les gousses de vanille dans une casserole. Brasser à feu moyen jusqu'à ébullition. Retirer les gousses.
2. Incorporer la gélatine et mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirer du feu. Laisser la costarde refroidir.
3. Verser la costarde dans des verres de 150 ml en six portions égales. Réfrigérer un minimum de trois heures ou jusqu'à ce que le mélange soit pris.
4. Placer les framboises dans un bol de taille moyenne, saupoudrer de sucre et écraser légèrement avec une fourchette.
5. Incorporer le café refroidi aux framboises écrasées. Couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur.
6. Pour servir, chapeauter la costarde du mélange de framboises et de café.
7. Servir immédiatement accompagné d'un espresso frais.

TIRAMISU

4 portions

1½ tasse de mascarpone

1¼ tasse de crème

2½ cuillères à table de sucre à glacer

½ tasse d'espresso fort refroidi

½ tasse de Tia Maria ou de liqueur de café

16 biscuits doigts de dame

Poudre de cacao, pour saupoudrage

1. Mélanger le mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Brasser légèrement jusqu'à la formation de pointes molles. Laisser reposer.
2. Combiner le café et la liqueur dans un bol. Tremper les biscuits doigts de dame dans la mixture de café quelques uns à la fois. Veiller à ce que la mixture de café soit absorbée également par les boudoirs.
3. Déposer la moitié des biscuits doigts de dame à la base de quatre bols à desserts ou verres. Étendre la moitié de la mixture de crème sur les biscuits doigts de dame. Répéter l'opération en alternant biscuits et mixture.
4. Saupoudrer également de poudre de cacao et réfrigérer s'il y a lieu.
5. Servir accompagné de fruits frais et d'un espresso frais.

DESSERTS (SUITE)

MUFFINS À L'ESPRESSO, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

Environ 12 muffins

2½ tasses / 375g de farine blanche

2 cuillères à thé de poudre à pâte

1 cuillère à thé de cannelle moulue

¼ de tasse de sucre finement granulée

1 tasse de crème sûre

2 oeufs moyens

1 cuillère à thé de zeste de citron finement râpé

½ de tasse d'huile d'olive

¼ de tasse d'espresso fort, refroidi

1 tasse de noix grossièrement hachées

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle dans un grand bol et incorporer le sucre en mélangeant.
2. Mélanger la crème sûre, les œufs, le zeste de citron, l'huile et l'espresso dans un bol moyen puis mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Incorporer la mixture crémeuse et les noix aux ingrédients tamisés, sans sur-mélanger.
4. À la cuillère, remplissez aux ¾ douze moules à muffins légèrement graissés.
5. Placer dans un four préchauffé à 180 °C (355°F) et cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
6. Servir chauds ou refroidis, et tartiner de riche glaçage à l'espresso. Délicieux lorsqu'accompagnés d'un cappuccino ou d'un café au lait.

RICHE GLAÇAGE À L'ESPRESSO

2 tasses de sucre en poudre tamisé

1 cuillère à table de beurre ramolli

¼ de tasse d'espresso fort et chaud

1. Dans un bol, bien mélanger le sucre, le beurre et la moitié de l'espresso. Ajouter graduellement assez d'espresso pour obtenir une consistance crémeuse.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux États-Unis par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: 19400 S. Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
19400 S. Western Ave, Torrance, CA90501-1119
Tel: 1 866 BREVILLE
2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2 CANADA
Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BES830XL Issue NA-4/08

www.breville.com